

Manuel d’instructions

Système de dosage par charges
Ultrablend II
avec commande C180



Colortronic GmbH

Colortronic GmbH
Otto-Hahn-Straße 10-14
D-61381 Friedrichsdorf

Téléphone (0 61 75) 7 92-0
Télécopieur (0 61 75) 7 92-1 79
Email ctde@colortronic.de
Http://www.colortronic.de

Notre S. A. V. est à votre disposition:

Service
Téléphone (0 61 75) 7 92-2 22
Télécopieur (0 61 75) 7 92-1 19
Email service.d@colortronic.de

Pièces de rechange
Téléphone (0 61 75) 7 92-3 33
Télécopieur (0 61 75) 7 92-1 08

Version: 09/01
Numéro de commande: 64.10-0227F01

Information*:

(*A remplir par l'acheteur)

Numéro de fab.: ______

Année de fab.: ______

Date de livraison: ______

Numéro de livraison: ______

Mise en service: ______

Lieu: ______

Groupe de machines: ______

64.10-0227F01 09/01

La société Colortronic GmbH se réserve le droit de modifier à tous moments ses données techniques sans préavis.

La société se dégage de toute responsabilité quand à d'éventuelles erreurs, dommages directs ou indirects qui résulteraient d'une mauvaise utilisation de l'équipement.

64.10-0227F01 09/01

Table des matières

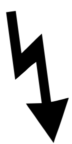
64.10-0227F01 09/01

64.10-0227F01 09/01

1. Indications de sécurité

Version: 64.10-0184F02 09/00

1.1. Remarques générales



Ces indications de sécurité s'adressent aux personnes qui se trouvent dans le champ d'action de l'appareil.

Informez toutes les personnes se trouvant dans le champ d'action de l'appareil des dangers directs et indirects provenant de ce dernier.

Toute personne qui est chargée d'effectuer des manipulations sur l'appareil est tenue d'appliquer les instructions contenues dans ce manuel.

Il est nécessaire d'avoir des connaissances en langue française.

Assurez-vous que les opérateurs maîtrisent l'appareil ainsi que les instructions contenues dans ce manuel.

1.2. Pour votre sécurité

Général

Les opérateurs employés sur ces appareils doivent être âgés de 16 ans minimum.

Vous êtes prié de lire attentivement ce manuel d'instructions avant de procéder à la première mise en service. Veillez à respecter tous les points indiqués. Renseignez-vous dans le cas où vous rencontrez des points obscurs. Ces mesures permettent d'éviter des blessures ou des dégâts matériels!

Conservez ce manuel d'instructions de manière à ce qu'il soit disponible à tout moment sur les lieux d'utilisation. Toute erreur de commande peut entraîner des risques d'accident!

Nous attirons votre attention sur le fait que, pour des raisons de clarté, il n'est pas possible de prendre en compte tous les cas de figure d'exploitation ou de maintenance.

Respectez toutes les instructions de sécurité et avertissements concernant l'appareil. Ces mesures permettent d'éviter des blessures ou des dégâts matériels!

Pour tous les travaux effectués sur l'appareil, veillez à porter des vêtements de travail réglementaires! Cette mesure permet d'éviter que le personnel ne se blesse!

Respectez les directives et critères en vigueur au niveau local et spécifiques à l'installation.

Pour tous travaux sur les composants électriques, coupez l'alimentation secteur. Danger de mort en raison des chocs électriques!

Etablissez, à l'appui de ce manuel d'instructions, des instructions d'exploitation précises définissant le déroulement du travail avec cet appareil. Toute erreur de commande peut entraîner des risques d'accident!

Respectez les instructions de sécurité des appareils branchés.

Nous attirons votre attention sur le fait que, à long terme, les niveaux de pression acoustique dépassant 85 db(A) peuvent être nuisibles à la santé. Utilisez des moyens de protection acoustiques appropriés. Cette mesure permet d'éviter des lésions de l'appareil auditif!

Montage

Comparez les valeurs de raccordement à celles de l'alimentation secteur. Risques d'accidents dus au courant!

Lorsque vous utilisez des engins de levage, tenez compte des consignes spécifiques. Risques d'accidents!

N'entreprenez aucun ajout ou modification de construction sur l'appareil sans autorisation du fabricant. Risques d'accidents!

Les pièces ajoutées qui ne sont pas délivrées par Colortronic doivent être fabriquées conformément à la consigne de sécurité EN 294. Risques d'accidents!

Prenez en compte lors du montage de l'appareil qu'il peut être lourd du haut. Risque de culbutage!

Lorsque des tuyaux souples en PVC sont utilisés pour des fins d'alimentation, il faut qu'ils soient mis à la terre.Cette mesure permet d'éviter des blessures ou des dégâts matériels!

64.10-0184F02 09/00

Service

Désignez un coordinateur responsable de l'appareil.

Informez toujours les utilisateurs de l'appareil de manière précise. Risques d'accidents dus aux erreurs d'utilisation!

Si l'appareil est éteint pour des raisons de sécurité, un dispositif de sécurité doit en prévenir la mise en marche sans autorisation. Risques d'accidents!

Faites effectuer les réparations uniquement par des personnes qualifiées. Risques d'accidents!

Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsqu'il n'est pas entièrement monté. Risques d'écrasement et d'électrocution!

En cas de dérangement, éteignez tout de suite l'appareil. Faites le réparer immédiatement. Risques d'accidents!

L'appareil est conçu exclusivement pour assurer le traitement de granulés plastiques et d'additifs. Toute autre utilisation sortant de ce cadre n'est pas réglementaire.

Cet appareil n'est pas approprié pour le traitement des aliments.

Ne mettez l'appareil en marche que lorsque tous les composants de l'appareil sont reliés à la terre. Risque d'accident par chocs électriques!

N'introduisez jamais les mains dans l'organe de fermeture. Risque d'écrasement!

N'introduisez jamais les mains dans un réservoir de pesage tant que l'appareil est en fonctionnement ou sans déconnecter le commutateur principal. Risque d'écrasement!

Entretien

Avant d'entreprendre les travaux d'entretien, désignez un superviseur.

Informez les utilisateurs potentiels avant le début des travaux d'entretien. Risques d'accidents!

Couper l'alimentation avant d'entreprendre les travaux d'entretien afin d'éviter la mise en marche involontaire de l'appareil. Risques d'accidents!

Vérifiez l'état de toutes les conduites, tous les tuyaux et vissages régulièrement, ils doivent être étanches et impeccables. Eliminez immédiatement tous les défauts. Risques d'accidents!

Avant d'effectuer les travaux d'entretien, supprimez la pression dans les conduites de haute pression. Risque d'écrasement!

Porter toujours des gants en cuir lors des travaux de nettoyage du compartiment de mélange ou bien lors du démontage du bras mélangeur. Les lames du bras mélangeur peuvent être très aiguisées. Ces mesures permettent d'éviter des blessures ou des dégâts matériels!

Après la mise à l'arrêt de la commande, vous devez absolument attendre 1 minute avant de commencer à effectuer des opérations sur la commande. Danger de mort! Risque de décharge de haute tension!

64.10-0184F02 09/00

1.3. Pour la sécurité des appareils

Ne modifiez jamais les réglages sans pouvoir en évaluer les conséquences de manière précise.

Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine de l'entreprise Colortronic.

Respectez les instructions d'entretien.

Tenez un carnet pour tous les travaux d'entretien et de réparation effectués.

Nous attirons votre attention sur le fait que les composants électroniques peuvent être endommagés par des décharges statiques.

Avant d'effectuer la première mise en service, contrôlez, à intervalles réguliers, l'état correct de tous les branchements électriques.

Ne modifiez jamais l'ajustage d'un détecteur sans en connaître la fonction exacte.

Utilisez uniquement des câbles d'origine de l'entreprise Colortronic pour le montage ou pour des réparations, parce que ceux-ci sont exactement adaptés à l'installation.

Lors du montage, respectez la charge limite du lieu d'installation.

Ne faites fonctionner la commande qu'à des températures entre 0 et 50°C.

Veillez à ce que la température du lieu de stockage de la commande soit toujours entre -20 et +70°C.

Le fonctionnement de l'appareil suppose un approvisionnement en air comprimé.

Ne sélectionnez jamais une pression de service supérieure à 6 bar (surpression du système).

Notez toutes les valeurs de réglage.

Tenez compte du fait que l'introduction d'un poids de mélange trop élevé peut provoquer un débordement du réservoir de pesage.

Veillez à ce que toutes les prises soient correctement branchées.

Tenez compte des instructions des différents appareils en service.

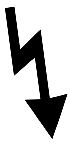
Veiller à ce que le circuit de terre soit suffisant pour tous les composants de l'installation.

Communiquer le mot de passe de la commande uniquement aux personnes autorisées.

2. Concernant ce mode d’emploi

Version: 64.10-0188F01 05/99

2.1. Remarques générales

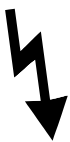


Ce mode d’emploi s’adresse à tous les utilisateurs de l’appareil.

Ce mode d’emploi est à appliquer par toute personne chargée des interventions sur cet appareil.

2.2. Avertissements et symboles

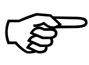
Les avertissements et les symboles suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi :



Ce signal indicatif signifie danger de mort ! Des blessures mortelles ou de graves dommages aux personnes peuvent se produire en cas de non-respect de ces consignes ou de ces obligations.



Ce signal indicatif signifie que tout non-respect des consignes ou bien des obligations et des interdictions peut occasionner de graves dommages aux personnes.



Ce signal indicatif signifie que tout non-respect des consignes ou bien des obligations et des interdictions peut occasionner d'importants dégâts matériels.



Ce signal indicatif signifie qu'il faut prendre connaissance d'informations importantes à contexte technique et concernant la formation.



Ce signal indicatif signifie qu'un concept technique est expliqué.

64.10-0188F01 05/99

2.3. Explications et informations

Dans ce mode d'emploi, divers concepts et désignations sont utilisés à maintes reprises afin de fournir une meilleure vue d'ensemble. Nous attirons votre attention sur le fait que les différents concepts ne servent qu'à renvoyer aux explications présentées ici.

- Appareil
  "Appareil" peut marquer la présentation d'un appareil individuel, d'une machine ou bien d'une installation.

- Opérateur
  L'opérateur est une personne (homme ou femme) qui commande la machine, sous sa propre responsabilité, ou bien en suivant les instructions reçues.

- Exploitant
  L'exploitant d'un appareil (chef de la production, contremaître d'atelier, etc.) est le responsable dirigeant toutes les opérations. L'exploitant donne des instructions à l'opérateur.

- Instructions d'exploitation
  Les instructions d'exploitation décrivent les rapports entre plusieurs appareils, entre les différentes opérations ou les processus de fabrication. Les instructions d'exploitation **doivent** être établies **par l'exploitant** des appareils.

- Chef d'équipe
  Le "chef d'équipe" coordonne les opérations dans le cas où plusieurs opérateurs travailleraient sur un appareil. Le chef d'équipe doit être nommé par l'exploitant.

- Personnel spécialisé
  Le personnel spécialisé constitue l'ensemble des personnes qui sont qualifiées, en raison de leur formation, pour exécuter de manière appropriée les travaux exigés.

2.4. Renseignements sur l'utilisation

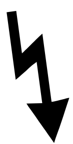
- Les utilisateurs possédant déjà des expériences avec des systèmes Ultrablend peuvent commencer directement au chapitre "Marche permanente" pourvu que l'appareil soit monté conformément aux exigences techniques et que la première mise en route ait été effectuée.

- Dans le cas où l'appareil ne serait pas encore monté, respectez les renseignements fournis au chapitre "Instructions de montage". Effectuez la première mise en route après le montage.

3. Marche permanente

Version: 64.10-0229F01 09/01

3.1. Remarques générales



Ce chapitre s'adresse à des opérateurs expérimentés qui sont familiarisés avec les systèmes Ultrablend.

Ce chapitre suppose des connaissances générales sur le plan du maniement des appareils de dosage et de mélangeage.

Ce chapitre suppose que la première mise en route ait été effectuée.

Ce chapitre suppose que le montage ait été effectué.

Ce chapitre suppose que la description fonctionnelle ait été lue et que son contenu ait été assimilé.

Veillez de toute façon à ce que les opérateurs aient les connaissances requises.

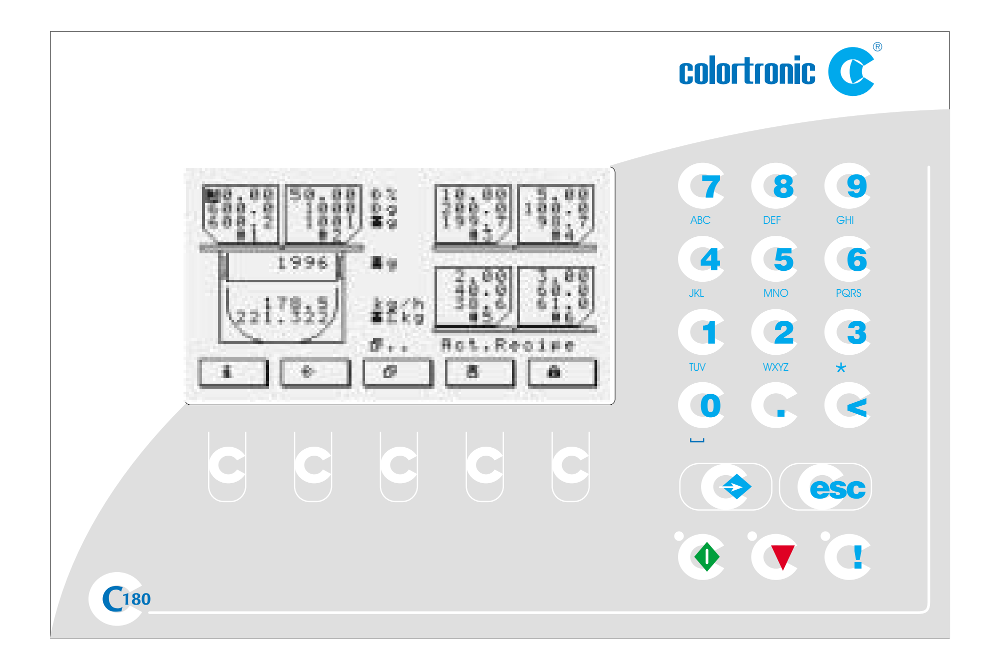
3.2. Mise en marche de l’appareil

Mettez l’appareil en marche en actionnant le commutateur principal.



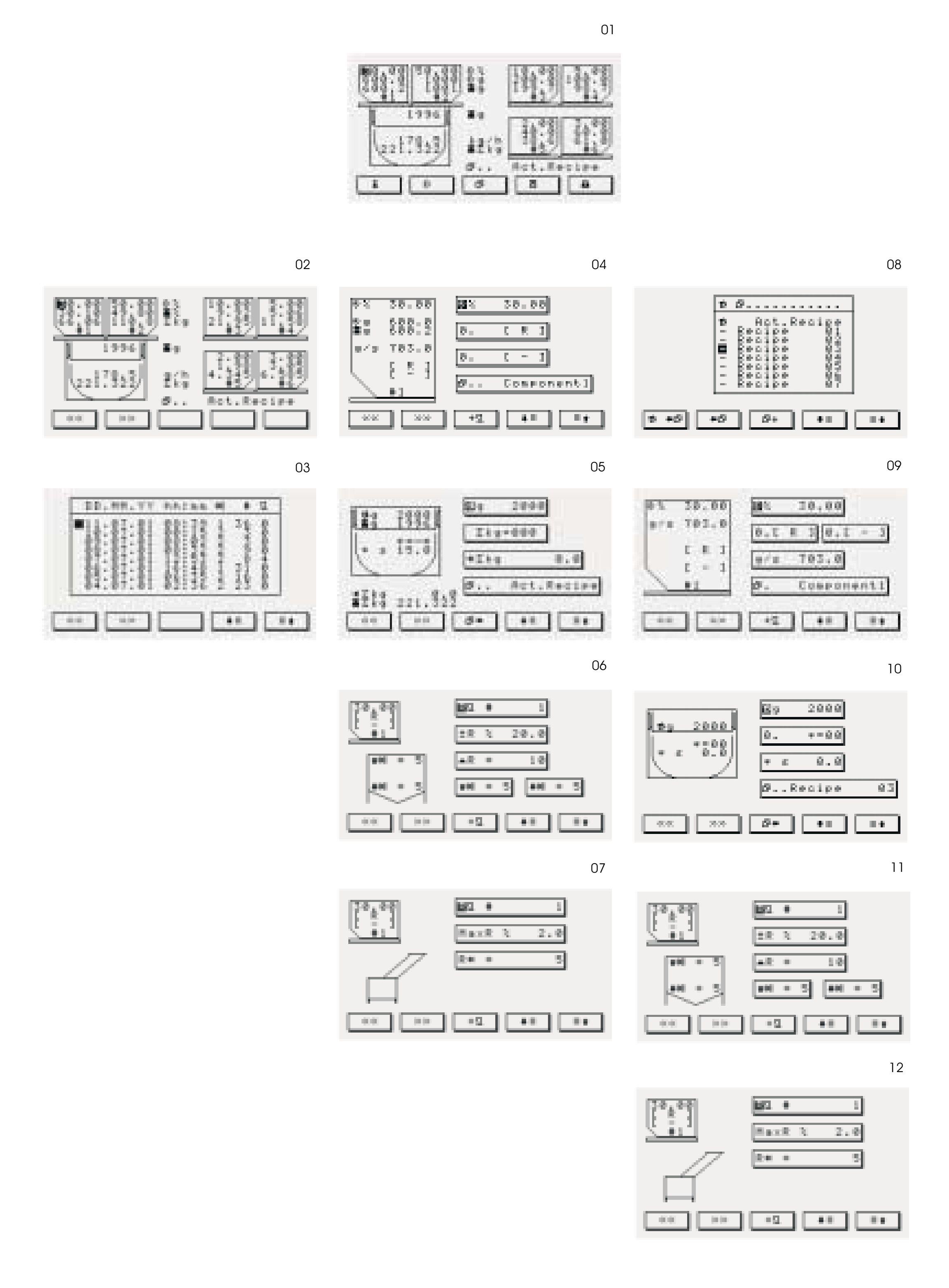
La commande effectue un contrôle automatique. Celui-ci peut durer quelques secondes.

La version logiciel est rapidement affichée avec la date, puis le menu “Aperçu” est affiché.



3.3. Vue d’ensemble du menu

[X]: X = numéro de page du menu

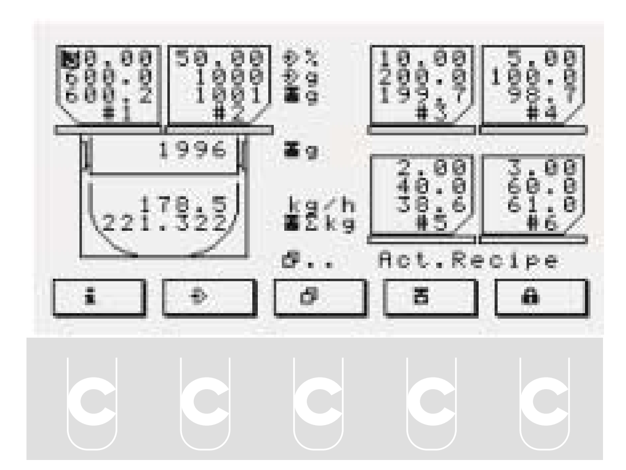


3.4. Edition de la recette active

Aperçu (page du menu 01)



Cette fonction n'est disponible qu'à partir du niveau de mot de passe 1.



 %

Introduisez les parts/pourcentages du doseur en question concernant la recette.

La station ne sera pas prise en compte si vous introduisez un "0.0". La somme ne doit pas s'élever à 100 %, car la commande calcule automatiquement la valeur en pour-cent de chaque composant.

 g

Affichage en g de la quantité, calculée par la commande, à doser par doseur.

Le poids comprend un calcul de correction de la commande sur la base des composants dosé jusqu'alors.

 g

Affichage en g de la quantité dosée par doseur.

 g

Affichage en g du poids actuel qui se trouve en ce moment dans le réservoir de pesage (la tare comprise).

[kg/h]
Débit actuel de l'appareil.

 kg

Consommation de matière de tous les doseurs depuis la dernière opération "mettre à zéro la consomm".



Nom de la recette actuelle.

Sélectionner le doseur: 

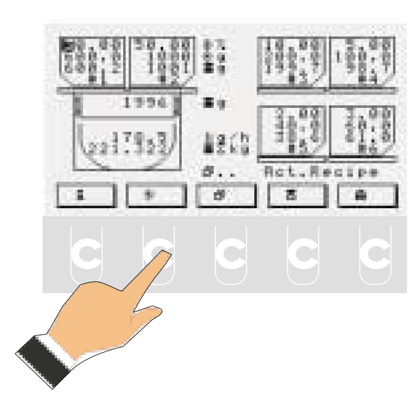
Valeurs de consigne / effectives du doseur (page du menu 04)

Cette fonction n’est disponible qu’à partir du niveau de mot de passe 2.

 %

Introduisez les parts/pourcentages du doseur en question concernant la recette.

La station ne sera pas prise en compte si vous introduisez un “0.0". La somme ne doit pas s’élever à 100 %, car la commande calcule automatiquement la valeur en pour-cent de chaque composant.



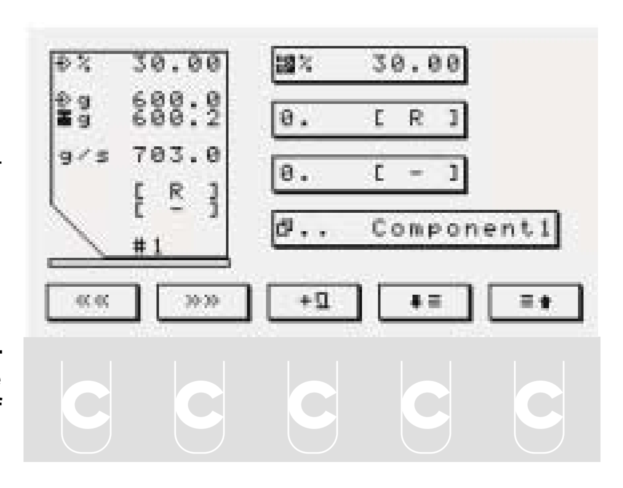
 g

Affichage en g de la quantité, calculée par la commande, à doser par doseur.

Le poids comprend un calcul de correction de la commande sur la base des composants dosé jusqu’alors.

 g

Affichage en g de la quantité dosée par doseur.



[g/s]
Affichage en g/s de la vitesse de dosage.

[R / N / A / R2]
Type de matière: Introduisez le type de matière du composant à transformer par le doseur en question :
0 = R = broyé
1 = N = naturel / matière vierge
2 = A = additifs
3 = R2 = broyé avec surveillance de la sonde

Le type de matière et l’ordre importent pour le calcul de correction de la commande ; le meilleur ordre est comme suit : broyé, puis matière vierge, additif et finalement broyé avec surveillance de la sonde.

0 = - / 1 = / 2

Type d’alarme: Introduisez le type d’alarme du doseur en question :
0: Pas de message d’alarme en cas de manque matière et pas d’arrêt d’appareil.
1: Un message d’alarme intervient en cas de manque matière mais pas d’arrêt d’appareil.
2: Un message d’alarme intervient en cas de manque matière et l’appareil s’arrête.



Nom de la matière actuelle.

Valeurs de consigne / effectives de la ligne (page du menu 05)

> Cette fonction n'est disponible qu'à partir du niveau de mot de passe 2.

g

Introduisez en g le poids de lot à doser par cycle.

Si vous introduisez un poids de lot trop grand, le réservoir de pesage risque de déborder.

 g

Affichage en g du poids actuel qui se trouve en ce moment dans le réservoir de pesage (la tare comprise).

[Σ kg = 000]
Mettre à zéro la consomm. = mettre le compteur de consommation de matière sur “0".

 kg

Introduisez la quantité totale de matière pour la marche quantitative.
Si la marche quantitative est activée, un message d'alarme ou bien un message d'alarme et l'arrêt de l'appareil interviendront après que la quantité de matière introduite a été atteinte (voir configuration marche quantitative).



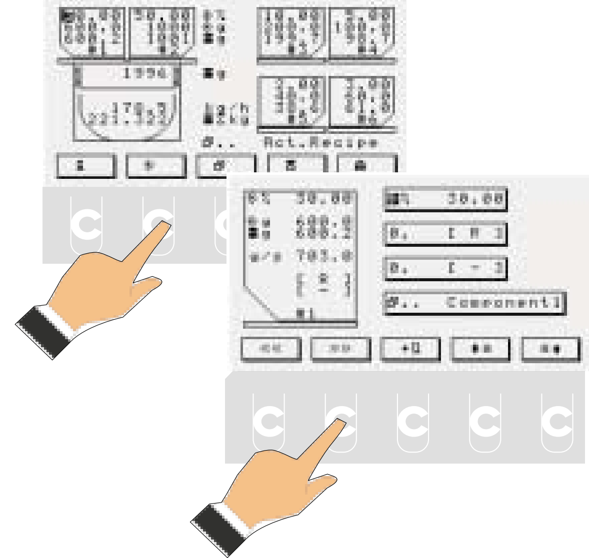
Entrer le nom de la recette.

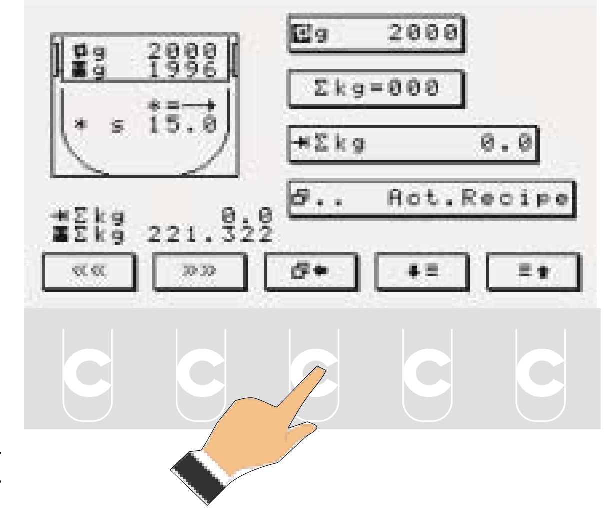
 kg

Affichage de la consommation totale en kg.



Mémoriser recette
Introduisez un nom de recette (12 chiffres max., 0..9, A..Z et caractères spéciaux possibles).
La recette active est rangée dans la mémoire des recettes sous le nom indiqué et à la place en mémoire sélectionnée.





Valeurs de consigne broyé en silo (page du menu 06)

> Cette fonction n'est disponible qu'à partir du niveau de mot de passe 2.
>
> Ce menu apparaît uniquement lorsque le circuit prioritaire de silo est activé dans les réglages de base.

R

Additif vers: Sélectionnez la station de dosage.

[± R %]

Différence: Introduisez l'augmentation maximale des parts de recette de ce composant.

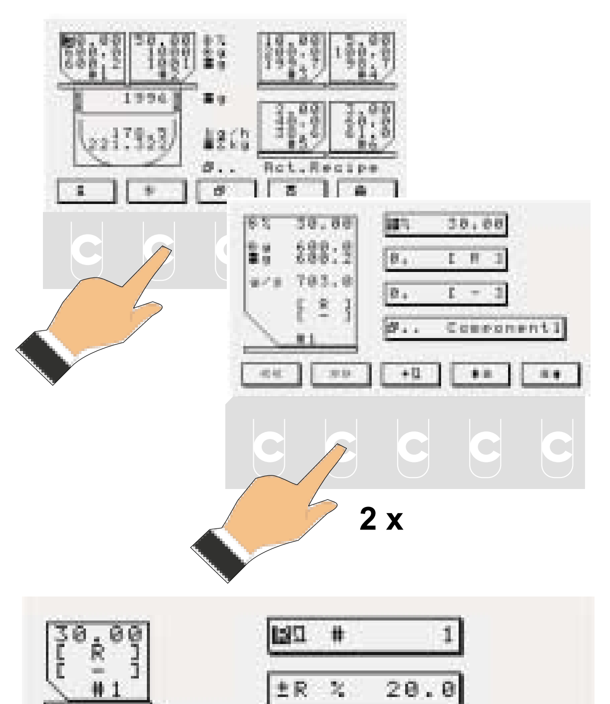
En cas de circuit prioritaire activé, la part de broyé minimale de la recette est déterminée sur "part".

R ☆

Nombre de pas: Introduisez le nombre de pas qui est nécessaire pour atteindre la part de broyé maximale/minimale.

Alarme silo plein: Introduisez pendant combien de processus de pesage la sonde indicatrice de niveau peut signaler "plein" avant qu'une alarme intervienne.

Alarme silo vide: Introduisez pendant combien de processus de pesage la sonde indicatrice de niveau peut signaler "vide" avant qu'une alarme intervienne.



Valeurs de consigne broyé au broyeur (page du menu 07)

> Cette fonction n’est disponible qu’à partir du niveau de mot de passe 2.
>
> Ce menu apparaît uniquement lorsque le circuit prioritaire de broyé est activé dans les réglages de base.

R

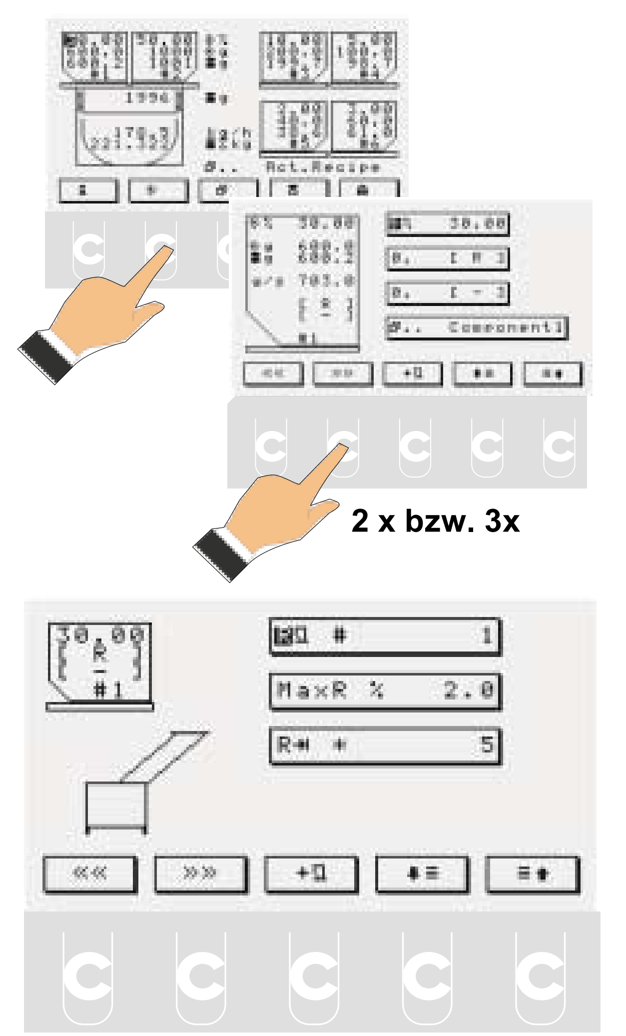
Additif vers: Sélectionnez la station de dosage.

[Max R %]
Différence: Introduisez l’augmentation maximale des parts de recette de ce composant.

En cas de circuit prioritaire activé, la part de broyé minimale de la recette est déterminée sur ”part”.

R⇥ ☆

Introduisez après combien de processus de pesage la part de broyé sera modifiée.

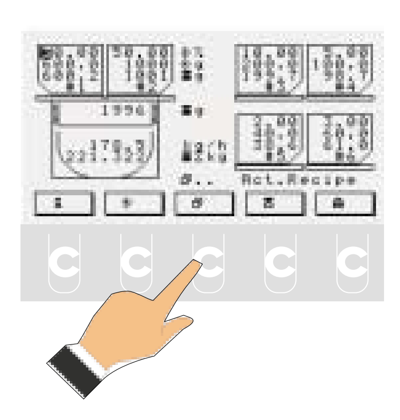


3.5. Editer les recettes dans la mémoire des recettes



Cette fonction n’est disponible qu’à partir du niveau de mot de passe 3.

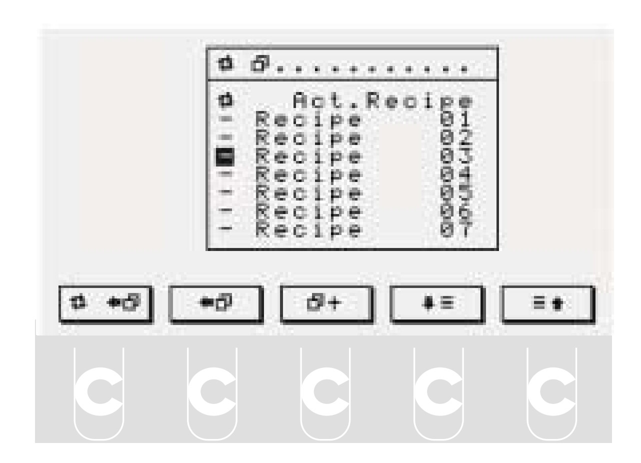
La mémoire des recettes comprend 50 places en mémoire pour les recettes.



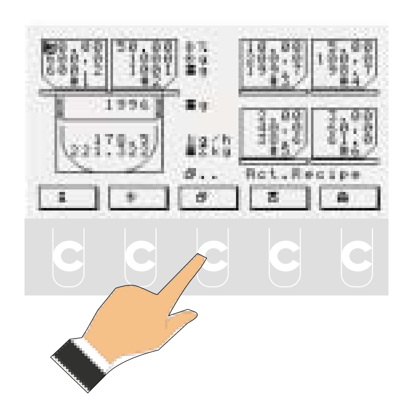
Mémoire des recettes (page du menu 08)


Recette actuelle

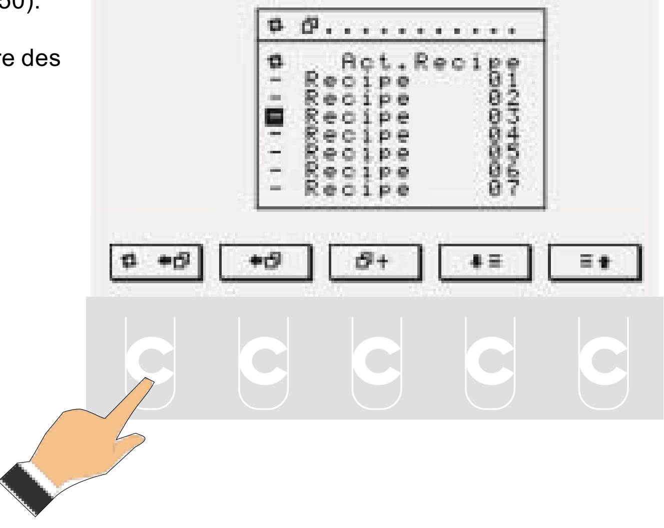
[- .....]
Recettes dans la mémoire de recette

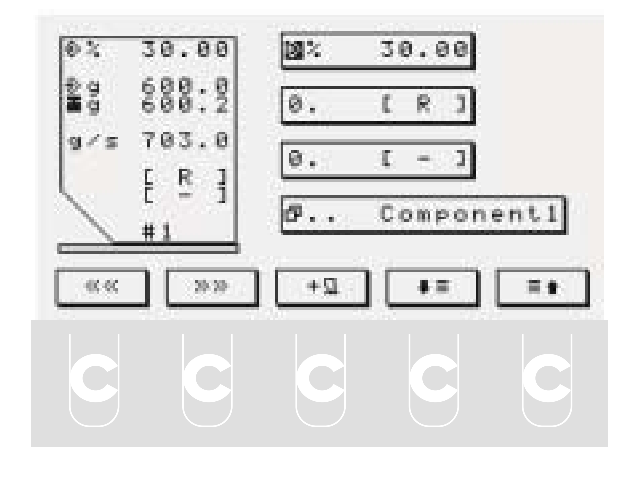


Charger recette

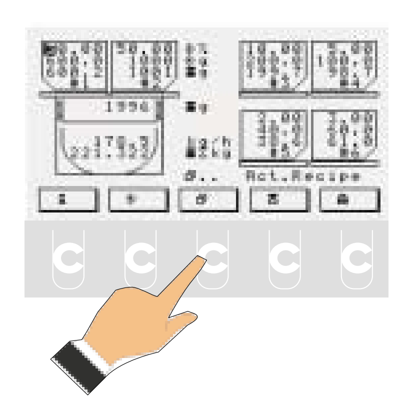


Sélectionnez avec F4/F5 la recette souhaitée (01-50).
Appuyer sur la touche ENTER.
La recette sélectionnée est chargée de la mémoire des recettes et représentera alors la recette active.

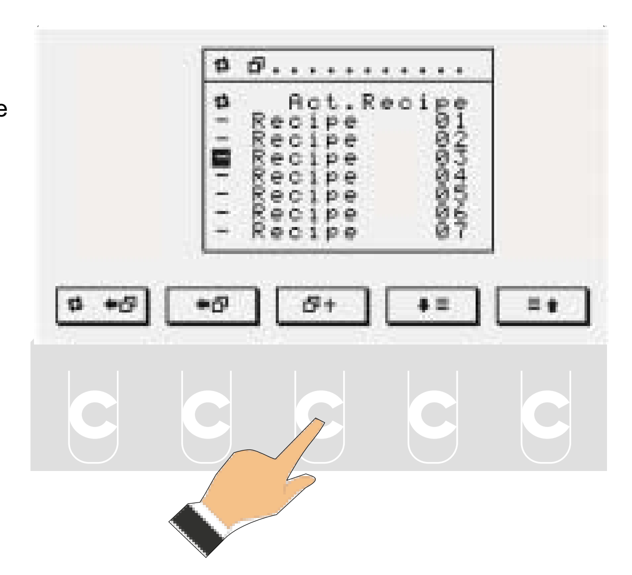




Effacer recette

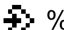


Sélectionnez avec F4/F5 la recette souhaitée (01-50).
Appuyer sur la touche ENTER.
Le nom de la recette sélectionnée est effacé (affichage au display :   . . . . .).



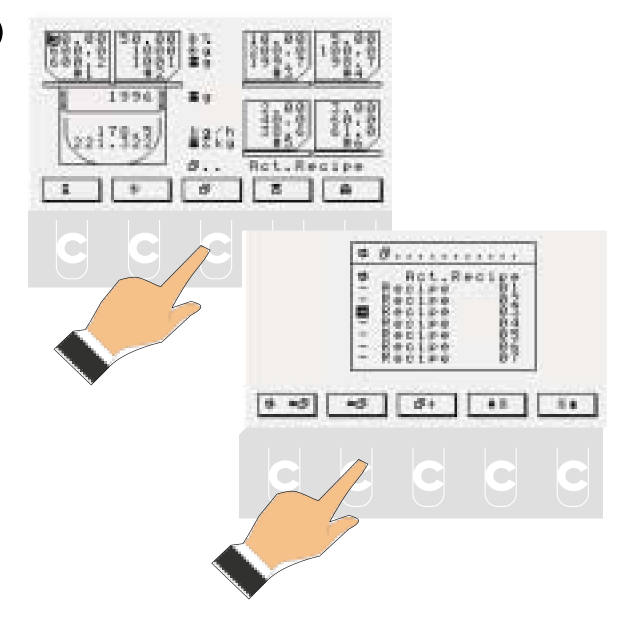
Editer recette

Valeurs de consigne du doseur (page du menu 09)

 %

Introduisez les parts/pourcentages du doseur en question concernant la recette.

La station ne sera pas prise en compte si vous introduisez un “0.0". La somme ne doit pas s’élever à 100 %, car la commande calcule automatiquement la valeur en pour-cent de chaque composant.



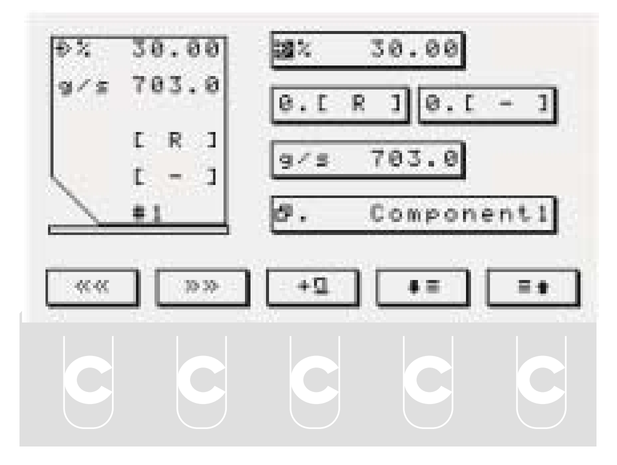
[R / N / A / R2]

Type de matière: Introduisez le type de matière du composant à transformer par le doseur en question :
0 = R = broyé
1 = N = naturel / matière vierge
2 = A = additifs
3 = R2 = broyé avec surveillance de la sonde

Le type de matière et l’ordre importent pour le calcul de correction de la commande ; le meilleur ordre est comme suit : broyé, puis matière vierge, additif et finalement broyé avec surveillance de la sonde.

0 = - / 1 = / 2

Type d’alarme: Introduisez le type d’alarme du doseur en question :
0: Pas de message d’alarme en cas de manque matière et pas d’arrêt d’appareil.
1: Un message d’alarme intervient en cas de manque matière mais pas d’arrêt d’appareil.
2: Un message d’alarme intervient en cas de manque matière et l’appareil s’arrête.



[g/s]

Introduisez la vitesse de dosage en g/s.

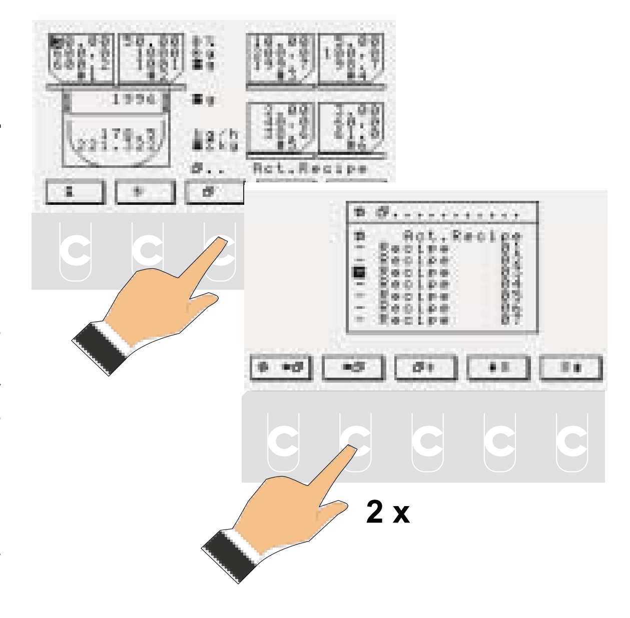
La vitesse de dosage est l’indication combien de matière est dosée par seconde. La vitesse de dosage est normalement redéterminée à chaque cycle de dosage.

Ne modifiez la valeur de la vitesse de dosage que si vous avez changé les stations de dosage.
L’Ultrablend calibre pendant les 5 premiers cycles, il se peut donc que de grands écarts se produisent.



Entrer le nom de la matière (entrée en mode hôte impossible).

Valeurs de consigne de la ligne (page du menu 10)



g

Introduisez en g le poids de lot à doser par cycle.

Si vous introduisez un poids de lot trop grand, le réservoir de pesage risque de déborder.

☆=

Introduisez le mode de fonctionnement du mélangeur :
0 = mélangeur arrêté
1 = marche permanente
2 = marche à pauses d'impulsions (le mélangeur fonctionne par intervalles, rapport 1:1)
3 = temps de fonctionnement par inertie du mélangeur (le mélangeur ne fonctionne que si le réservoir de pesage a été vidé).

[☆ s]

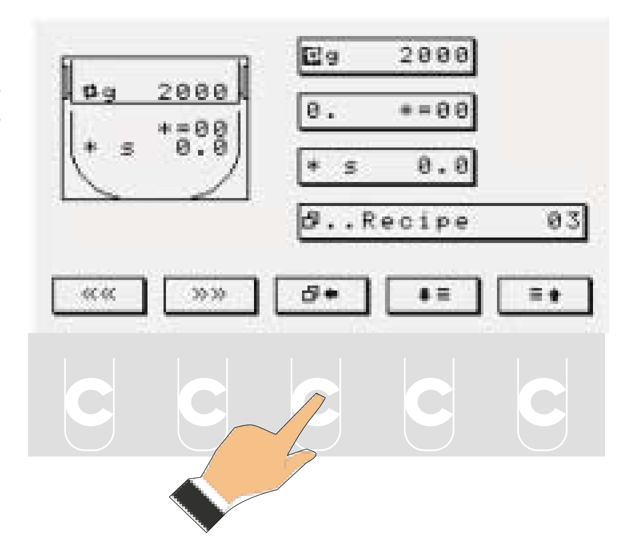
Introduisez le temps de mélangeur en secondes
(v. le temps de fonctionnement par inertie du mélangeur ou bien la marche à pauses d'impulsions)



Entrer le nom de la recette.



Mémoriser recette
Introduisez un nom de recette (12 chiffres max., 0..9, A..Z et caractères spéciaux possibles).
La recette active est rangée dans la mémoire des recettes sous le nom indiqué et à la place en mémoire sélectionnée.



64.10-0229F01 09/01

Valeurs de consigne broyé en silo (page du menu 11)

> Cette fonction n’est disponible qu’à partir du niveau de mot de passe 3.
>
> Ce menu apparaît uniquement lorsque le circuit prioritaire de silo est activé dans les réglages de base.

R

Additif vers: Sélectionnez la station de dosage.

[± R %]

Différence: Introduisez l’augmentation maximale des parts de recette de ce composant.

En cas de circuit prioritaire activé, la part de broyé minimale de la recette est déterminée sur ”part”.

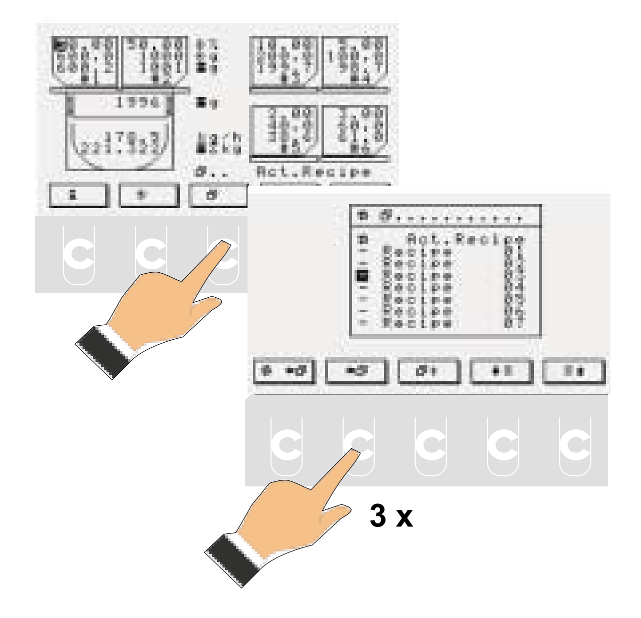
R ☆

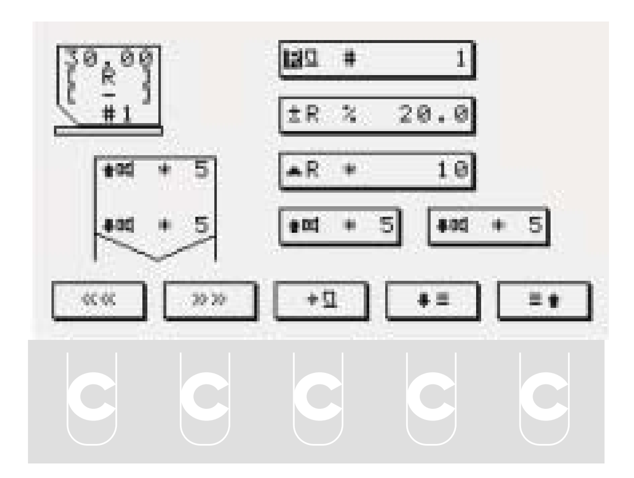
Nombre de pas: Introduisez le nombre de pas qui est nécessaire pour atteindre la part de broyé maximale/minimale.



Alarme silo plein: Introduisez pendant combien de processus de pesage la sonde indicatrice de niveau peut signaler ”plein” avant qu’une alarme intervienne.

Alarme silo vide: Introduisez pendant combien de processus de pesage la sonde indicatrice de niveau peut signaler ”vide” avant qu’une alarme intervienne.





Valeurs de consigne broyé au broyeur (page du menu 12)

Cette fonction n'est disponible qu'à partir du niveau de mot de passe 3.

Ce menu apparaît uniquement lorsque le circuit prioritaire de broyé est activé dans les réglages de base.

R

Additif vers: Sélectionnez la station de dosage.

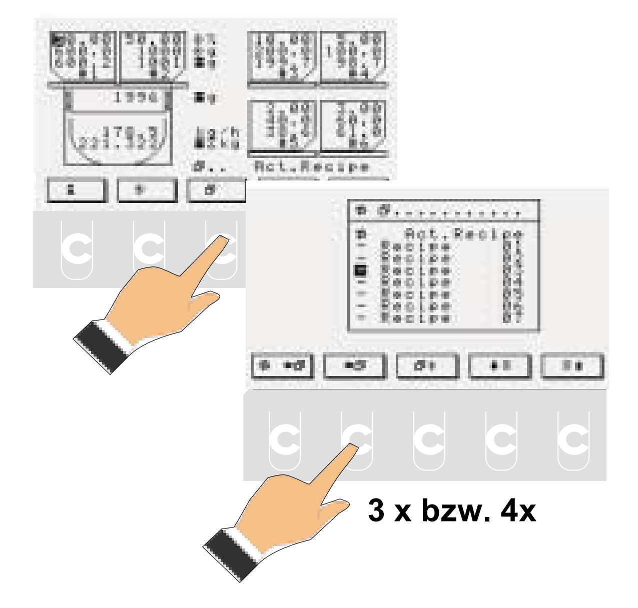
[Max R %]

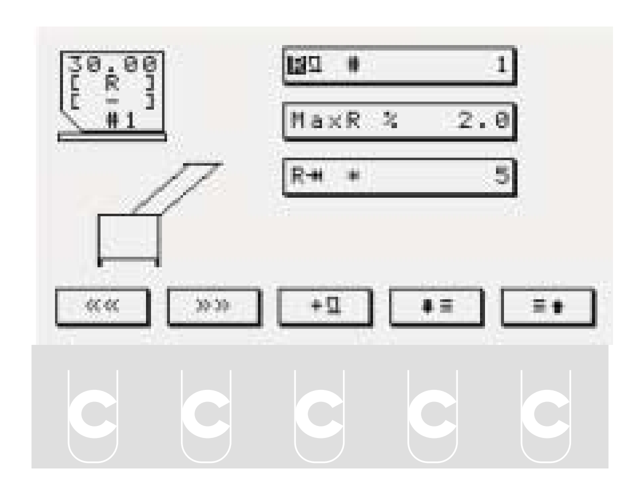
Différence: Introduisez l'augmentation maximale des parts de recette de ce composant.

En cas de circuit prioritaire activé, la part de broyé minimale de la recette est déterminée sur "part".

R ☆

Introduisez après combien de processus de pesage la part de broyé sera modifiée.





3.6. Visualisation des données de dosage



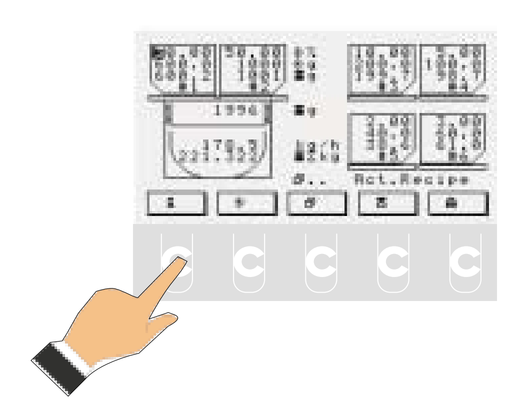
Cette fonction n’est disponible qu’à partir du niveau de mot de passe 1.

Aperçu composants (page du menu 02)

 %

Introduisez les parts/pourcentages du doseur en question concernant la recette.

La station ne sera pas prise en compte si vous introduisez un “0.0". La somme ne doit pas s’élever à 100 %, car la commande calcule automatiquement la valeur en pour-cent de chaque composant.



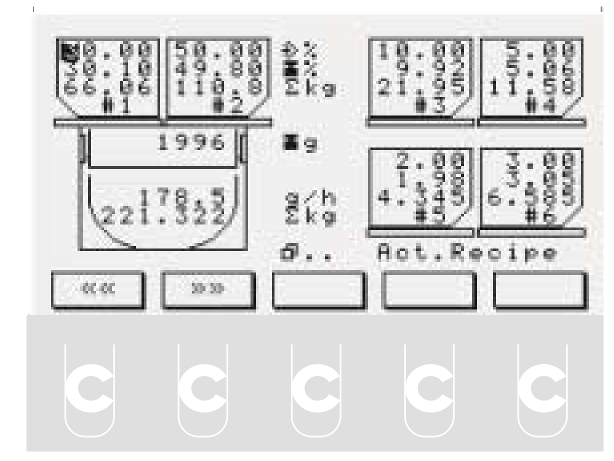
 %

Affichage des parts dosées / Pourcentages du doseur.

[Σ kg]
Affichage de la consommation de matière du doseur en kg depuis la dernière “Remettre à zéro de la consommation”.

 g

Affichage en g du poids actuel qui se trouve en ce moment dans le réservoir de pesage (la tare comprise).



[g/h]
Débit actuel de l’appareil.

[Σ kg]
Affichage de la consommation de matière de tous les doseurs en kg depuis la dernière “Remettre à zéro de la consommation”.



Affichage du nom de la recette.

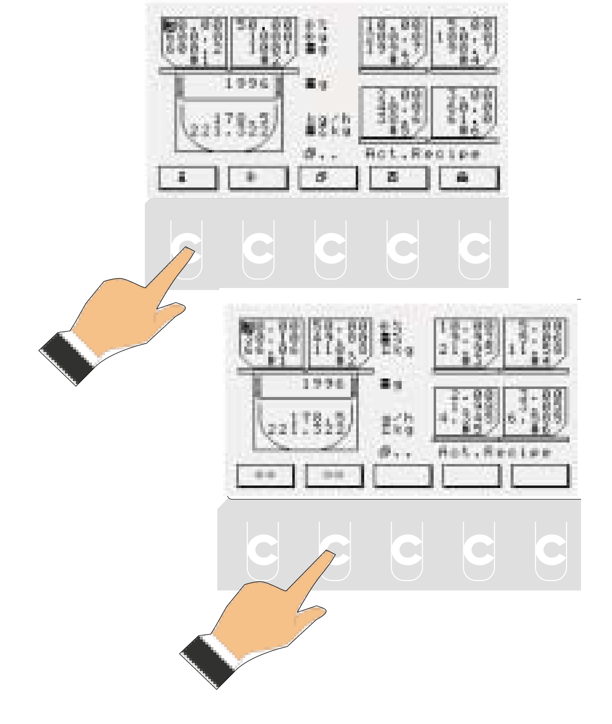
3.7. Visualisation du rapport des événements

> Cette fonction n’est disponible qu’à partir du niveau de mot de passe 0.

Rapport des événements (page du menu 03)

Les événements (01-50) figurent dans le rapport des événements avec date (DD.MM.YY), l’heure (hh:mm), type d’erreur (0 = indice, 1 = message, 2 = alarme), le numéro d’événement et, le cas échéant, avec le numéro de doseur (E; 1..6) (v. le chapitre “Messages de la commande”).

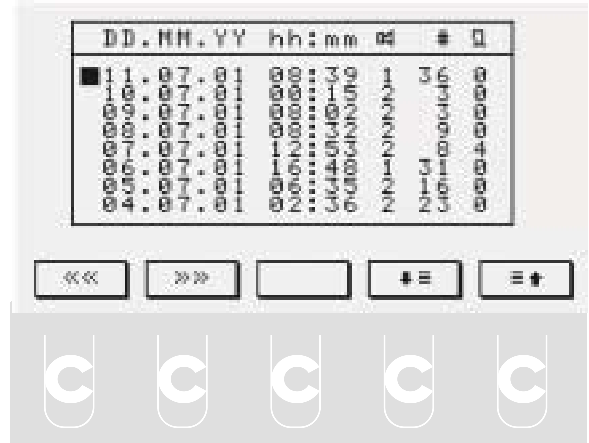
L’événement le plus actuel figure en tête.



Exemple :

11.07.01 08:39 1 36 0
Le 11.07.01 à 08:39, le message “Perte de données” est apparu.

07.07.01 12:53 2 8 4
Le 07.07.01 à 12:53, l’alarme “Remettre de la matière dans la trémie 4" est apparue.



64.10-0229F01 09/01

3.8. Messages de la commande

Des messages de dérangement/alarmes sont affichés avec le symbole “Avertisseur électrique”.

Des messages d’événement sont affichés avec le symbole “Lampe”,

Des messages de dérangement et des messages d’événement sont validés en appuyant sur la touche ENTER.



Il faut éliminer les dérangements intervenus dans les meilleurs délais.

Les messages de dérangement suivants peuvent être visualisés avec le numéro d’événement et le numéro du doseur [X = numéro du doseur] :

3
Le recouvrement de la roue droite du moteur de dosage ou la porte frontal sont ouverts.

Remède

Montez le recouvrement de la roue droite du doseur à hélice ou bien fermez la porte frontale, vérifiez le contact le cas échéant.
Contrôlez si le moteur du doseur à hélice est branché.

4
Poids de production atteint.

Remède

“mettre à zéro la consomm.” ou
passer la configuration sur marche permanente.

5
Pas de réservoir de pesage ou nouveau calibrage.

Remède

Contrôler le réservoir de pesage, insérer le réservoir de pesage.
Contrôler les connecteurs des cellules de pesage.
Calibrer et tarer de nouveau.

6
Recette / paramètres non valables
(manque de mémoire).

Remède

Ce message doit être affiché après un “effacement initial”.
Calibrer de nouveau.
Réintroduire la recette et les paramètres.

7
Données non valables (manque de mémoire).

Remède

Ce message doit être affiché après un “effacement initial”.
Calibrer de nouveau.
Contrôler la recette et les paramètres.

8 [x]
Remplir de la matière dans la trémie [1..6]. La sonde (option) de la trémie a réagi.

Remède

Remplir de la matière.
Contrôler le réglage de la sonde, régler de nouveau le cas échéant.

9
La cellule de pesage n’est pas calibrée.

Remède

Calibrer et tarer de nouveau.

10
L’intervalle de pesage est dépassé.

Remède

Choisir une valeur plus petite pour le poids de lot.
La vitesse de dosage varie. Contrôler la valeur de la vitesse de dosage, l’augmenter le cas échéant.
Si le réservoir n’est pas trop plein, contrôler l’intervalle de pesage de la balance.
Introduction d’un poids non correct lors du calibrage.
Calibrer de nouveau.

11
Le réservoir de pesage oscille.

Remède

Agrandir la valeur pour la durée de mesure.
Agrandir la valeur pour la marge de tolérance de la balance.
La matière se heurte contre le réservoir de pesage lors du mélangeage.
Amortir Ultrablend. Améliorer l’implantation.
Calibrer de nouveau.
Le pas est trop petit, les points de mesure sont trop près l’un à l’autre (par ex. les valeurs min. et max. sont identiques).

12
Temps de mesure trop court. Le nombre de points de mesure est insuffisant pour obtenir une valeur de mesure stable.

Remède

Prolonger la valeur pour le temps de mesure.
Agrandir la valeur pour la marge de tolérance de la balance.

13
Pesage en dehors de la marge de tolérance.

Remède

Agrandir la valeur pour la marge de tolérance exactitude de dosage.
Vérifier si la matière coule régulièrement (par ex. vide lors de l’alimentation, conduite bouchée).
La quantité est trop faible et ne peut pas être dosée moyennant cette station, prolonger le temps de réaction le cas échéant.

18 [x]
Pas de matière dans la trémie [1..6].

Remède

Remplir de la matière.
Vérifier si la matière coule régulièrement (par ex. vide lors de l'alimentation, conduite bouchée).
La quantité est trop faible et ne peut pas être dosée moyennant cette station, prolonger le temps de réaction le cas échéant.

19
Erreur interne commande.

Remède

Erreur dans le calcul de la correction (il a été dosé une quantité supérieure au double d'un composant). Service Colortronic.

20
Arrêt d'urgence ! Le cycle n'a pas été terminé.

21
Ultrablend a été initialisé.

Remède

Ce message doit être affiché lors de la mise en marche.
Pendant le fonctionnement : remise à zéro de l'appareil
(par ex. problèmes compatibilité électromagnétique), service Colortronic
Vérifiez le raccordement électrique.

22
Débordement mémoire de programme interne.

Remède

Service Colortronic.

23 [X]
Surdosage d'un composant.

Remède

L'appareil s'arrête en fonction du type d'alarme qui doit être validé en appuyant sur la touche ENTER (le cycle est poursuivi) ou un message d'alarme est émis ou aucune alarme n'intervient.

24
La matière bloque, formation du pont.

Remède

Vérifier si la matière forme des grumeaux.

35 [x]
Erreur dans la communication (commande C180).

Remède

Contrôler le câble de communication (fausse position, éventuellement faux câble)
Fausse version de logiciel, Service Colortronic.

42 [x]
Erreur interne C180.

Remède

Erreur dans l'affectation composants/adresses, Service Colortronic.

64.10-0229F01 09/01

Les messages d'événement suivants peuvent être visualisés avec le numéro d'événement :

30
Appareil démarre.

31
Appareil arrêté.

32
Consommation initialisée.

33
Recette active modifiée.

34
Paramètres modifiés.

36
Perte de données C 180.

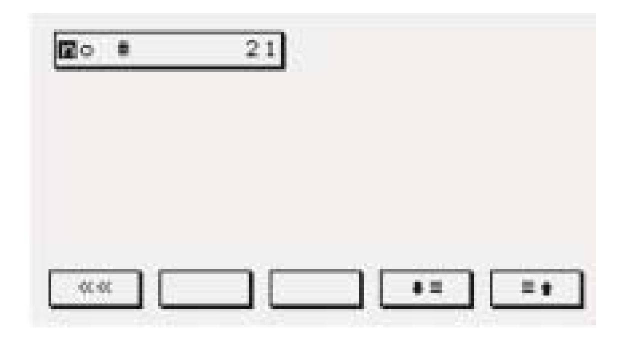
40
Faux code.

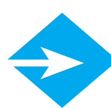
41
Fonction ne pas possible.

43
Remise à zéro C180 (= appareil a été réinitialisé).

3.9. Sélection directe des menus

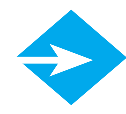
Tous les menus peuvent être sélectionnés directement par le numéro de page du menu.





actionner 2 sec.

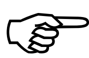
Introduisez le numéro de page du menu souhaité.



3.10. Démarrage de la marche permanente

Connectez l'alimentation en air comprimé.

Si existant, faites démarrer le système de remplissage (système de transport).

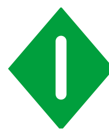


Contrôlez si les trémies de matière sont remplies suffisamment de matière.

Contrôlez si le réglage initial de la commande a été effectué.

Contrôlez si le bon mode de service est réglé.

Contrôlez si la bonne recette est active.



actionner



La DEL est allumée et la marche permanente démarre.

3.11. Mise à l'arrêt de l'appareil

Attendez jusqu'à ce que un cycle de dosage soit terminé.



actionner



La DEL de la touche de marche permanente clignote et s'éteint lorsque le cycle est terminé.

Arrêtez l'appareil en actionnant le commutateur principal.

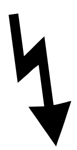
Déconnectez l'alimentation en air comprimé.

Si existant, arrêtez le système de remplissage (système de transport).

4. Entretien

Version: 64.10-0230F01 09/01

4.1. Remarques générales



Ces instructions d'entretien s'adressent aux personnes ayant des connaissances dans les domaines électrique et mécanique, en raison de leur formation, de leur expérience et de leur instruction.

Ces instructions d'entretien supposent que le personnel ait connaissance des instructions préventives contre les accidents, de la situation générale de l'exploitation ainsi que des instructions de sécurité et de leur mise en application.

Veillez de toute façon à ce que le personnel ait les connaissances requises.

Pour les travaux d'entretien qui sont à effectuer au-dessus de hauteur d'homme, utilisez uniquement les moyens d'accès et les plates-formes prévus à cet effet ou autres qui répondent aux normes de sécurité. Pour des travaux effectués en hauteur, portez des harnais de protection contre les chutes.

Utilisez uniquement des engins de levage adéquats et parfaits sur le plan technique ainsi que des moyens de suspension de la charge ayant une force portante suffisante. Ne pas séjourner ni ne travailler sous des charges en suspension !

Protégez les moteurs électriques/armoires de distribution suffisamment contre l'humidité.

Utilisez un outillage approprié.

Désignez un surveillant avant de commencer les travaux d'entretien.

Informez le personnel opérateur concerné avant de commencer les travaux d'entretien.

Ne mettez jamais l'appareil en marche lorsqu'il est partiellement démonté.

Tous les travaux d'entretien et de réparation qui ne sont pas décrits dans ce chapitre doivent être effectués uniquement par le personnel du service après-vente Colortronic ou bien par du personnel spécialisé habilité (par l'entreprise Colortronic).

☹

Avant de procéder à des travaux d'entretien, coupez l'alimentation secteur afin d'éviter toute mise en marche involontaire de l'appareil.

Supprimez la pression dans toutes les conduites d'air comprimé sur l'appareil avant de commencer les travaux d'entretien.



Respectez les intervalles d'entretien.

Au début des travaux d'entretien/réparation, nettoyez l'appareil en éliminant de l'huile, du carburant et des produits d'entretien.

Veillez à ce que l'élimination des carburants, des matières consommables et des pièces de rechange soit effectuée en toute sécurité et de manière à ne pas polluer l'environnement.

Utilisez uniquement des pièces de rechange originales Colortronic.

Consignez dans un carnet tous les travaux d'entretien et de réparation effectués.

64.10-0230F01 09/01

4.2. Intervalles d’entretien

Lors de chaque changement de matière:	nettoyer le réservoir de pesage
	nettoyer le compartiment de mélange
	contrôler le réglage des sondes niveau (option)
	contrôler le doseur à hélice (si existant)
Tous les jours:	contrôler si les plaques d’avertissement appliquées sur l’appareil sont complètes et bien lisibles
	contrôler l’alimentation en air comprimé (surpression de système max. 5-6 bars)
	vider le purgeur de compresseur (optionnel)
	contrôler le huileur (optionnel)
Tous les trois mois:	contrôler les cellules de pesage (calibrage/tarage)
	contrôler la programmation
Deux fois par an:	contrôler le raccordement solide de toutes les connexions électriques et mécaniques

Les intervalles d’entretien se réfèrent à une exploitation en 3 équipes.



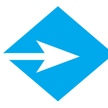
Les intervalles d’entretien indiqués s’entendent comme valeurs moyennes.

Observez si les intervalles d’entretien doivent être raccourcis dans votre cas de figure individuel.

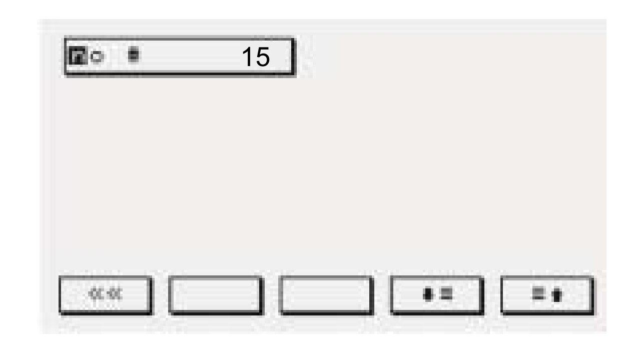
4.3. Vider l’appareil



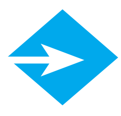
Cette fonction n’est disponible qu’à partir du niveau de mot de passe 3.



actionner 2 sec.



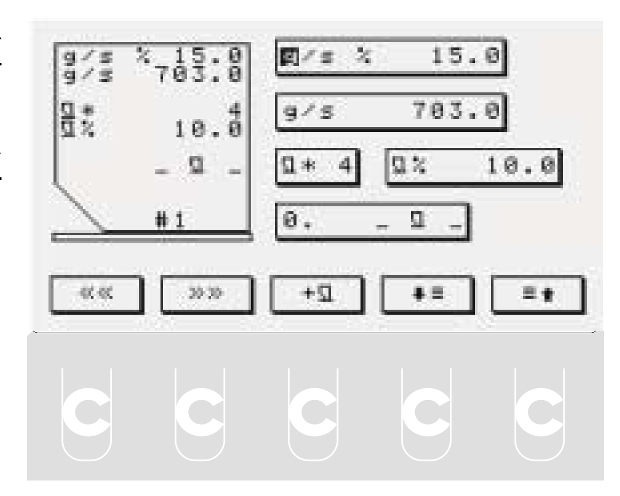
Introduisez le numéro de page de menu 15.



Sélectionner la station de dosage que vous voulez vider.

Introduisez “1” et appuyez sur la touche ENTER pour ouvrir les tiroirs et pour faire démarrer le moteur de mélange.

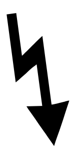
Introduisez “0” et appuyez encore une fois sur la touche ENTER pour fermer les tiroirs et pour arrêter le moteur de mélange.



Tiroir fermé = affichage “0"

Tiroir ouvert = affichage “1"

4.4. Nettoyer l’appareil



“Videz” l’appareil (v. le chap. ”Vider l’appareil”).

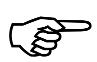
Arrêtez la marche permanente.

Attendez jusqu’à ce que tous les doseurs sont à l’arrêt.

Arrêtez l’appareil en actionnant le commutateur principal..

Coupez l’alimentation en courant.

Supprimez la pression dans toutes les conduites d’air comprimé sur l’appareil.



Portez toujours des gants en cuir lors des travaux de nettoyage du compartiment de mélange ou bien lors du démontage du bras mélangeur. Les lames du bras mélangeur peuvent être très aiguisées.
Evitez des dommages aux personnes ou des dommages matériels !

Ouvrez le flexible à air comprimé.

Ouvrez la porte frontale.

Retirez le réservoir de pesage.

Démontez le bras mélangeur : Tournez le bras mélangeur env. un 1/4 de tour en sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.

Enlevez le compartiment de mélange ; cette mesure est nécessaire uniquement en cas d'importantes impuretés.

Nettoyez le réservoir de pesage et le compartiment de mélange. Utilisez des tissus de nettoyage sans fibres et/ou un pinceau.

Montage

Montez le compartiment de mélange (si démonté).

Montez le bras mélangeur.

Montez le réservoir de pesage.

Fermez la porte frontale.

Montez le flexible à air comprimé.

4.5. Contrôler le doseur



Tenez compte du mode d'emploi des doseurs.

4.6. Régler les sondes niveau (option)

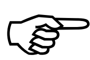


Tenez compte du mode d'emploi de la sonde niveau.

4.7. Contrôler la programmation

Comparez toutes les valeurs introduites de la commande avec les paramètres enregistrées par vous.

4.8. Calibrage et tarage



Cette fonction ne peut pas être exécutée au cours de la marche permanente.

Videz le réservoir de pesage entièrement.



Vous avez besoin d'un poids de test, par ex. 2000 g (UB 1), 3000 g (UB 2), 6000 g (UB 5) ou bien 9000 g (UB 8).

Pesez le poids de test à l'aide d'une balance étalonnée si vous n'avez pas de poids de test étalonné.

Notez la valeur.

Cette fonction n'est disponible qu'à partir du niveau de mot de passe 3.

Tarage (page du menu 13)

 g

Affichage en kg du poids actuel qui se trouve en ce moment dans le réservoir de pesage (la tare comprise).

 %

Affichage de l’utilisation en pour-cent de la cellule de pesage.

La valeur ne doit pas dépasser 99 % sinon la cellule de pesage sera surchargée. Service Colortronic !

T g

Affichage marge de tolérance tare = écart maximum entre la valeur tare et la valeur fixée, le réservoir de pesage étant vide.

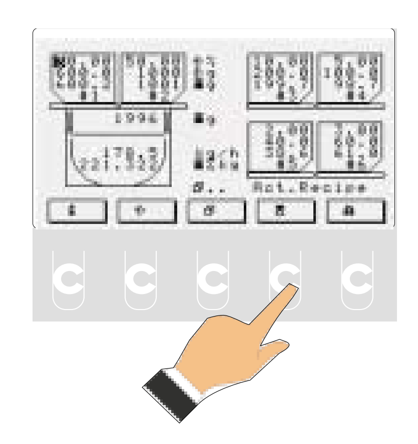
Si l’écart est dépassé, un message d’erreur interviendra après ouverture quadruple du volet.

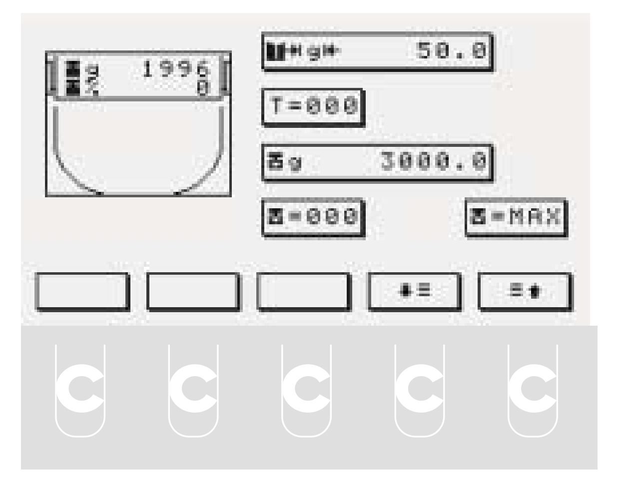
Un processus. appelé auto-tare est effectué avant chaque pesage.

[T = 000]

Tarage
Appuyer sur la touche ENTER si vous voulez tarer

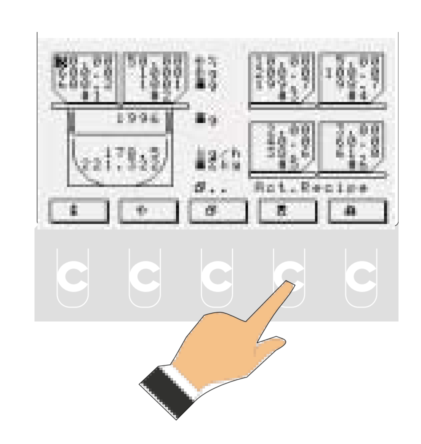
Si vous tarez, une nouvelle valeur tare sera fixée.





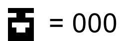
Calibrage (page du menu 13)

 g



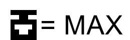
Poids de calibrage = le poids permettant de déterminer la valeur avec utilisation maximale de la cellule de pesage. Le poids doit être supérieur à l'intervalle de mesure (respecter la charge max., par ex.: UB 1: 2 kg, UB 2: 3 kg, UB 5: 6 kg ; UB 8: 9 kg).

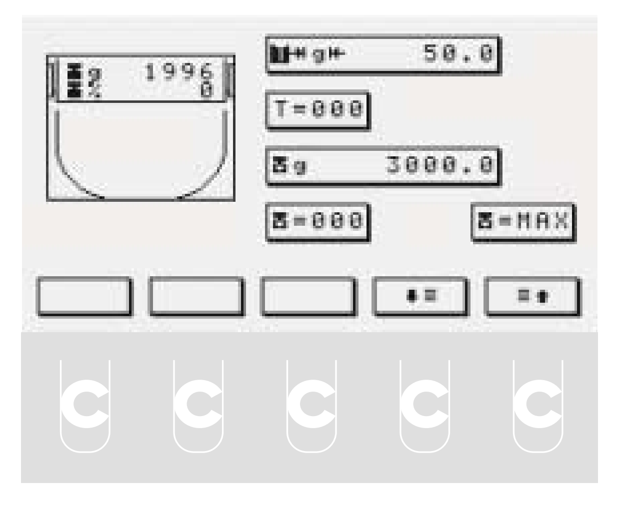
Introduisez la valeur pour le poids de test.

 = 000

Point zéro = point de mesure sans poids, c'est-à-dire seulement le réservoir de pesage.

Assurez-vous que le réservoir de pesage est propre. Appuyer sur la touche ENTER pour déterminer le point de mesure.

 = MAX



Point max. = point de mesure en cas d'utilisation maximale de la cellule de pesage, c'est-à-dire avec poids de calibrage.

Mettez le poids de test dans le réservoir de pesage (respecter la charge max., par ex.: UB 1: 2 kg, UB 2: 3 kg, UB 5 : 6 kg, UB 8: 9 kg).
Attendez jusqu'à ce que l'affichage s'est stabilisé.

Appuyer sur la touche ENTER pour déterminer le point max.

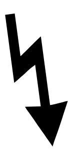
Le poids actuel du poids de test est visualisé.

Il faut que le poids actuel soit à nouveau de "0" après avoir enlevé le poids de test, ou bien vous devez tarer.

5. Première mise en route

Version: 64.10-0231F01 09/01

5.1. Remarques générales



Ce chapitre s'adresse aux opérateurs de l'appareil.

Ce chapitre suppose des connaissances générales sur le plan du maniement des appareils de dosage et de mélangeage.

Ce chapitre suppose que le montage ait été effectué.

Ce chapitre suppose que la description fonctionnelle ait été lue et que son contenu ait été assimilé.

Veillez de toute façon à ce que les opérateurs aient les connaissances requises.

5.2. Commande

La commande le l'installation est programmée départ usine. Vous devez néanmoins prédéterminer des valeurs spéciales (paramètres initiaux) qui dépendent entre autres de la matière transformée.

Il est possible de conduire de façon centrale jusqu'à 6 unités de dosage.

Les valeurs introduites sont mémorisées et restent enregistrées même après l'arrêt de l'installation ou une panne de courant.

Tous les menus peuvent être sélectionnés ou bien à travers les différents niveaux de menu ou bien directement par le numéro de page (du menu). La description de la première mise en route suivante présente la procédure à suivre lors de la sélection à travers les niveaux de menu.

Procédez au début minutieusement selon les indications données dans cette description. Très tôt vous serez tellement sûr dans la manipulation de cet appareil que vous aurez trouvé la méthode la plus simple pour vous-même.

5.2.1. Conduite

La commande est mise en marche en actionnant le commutateur principal.

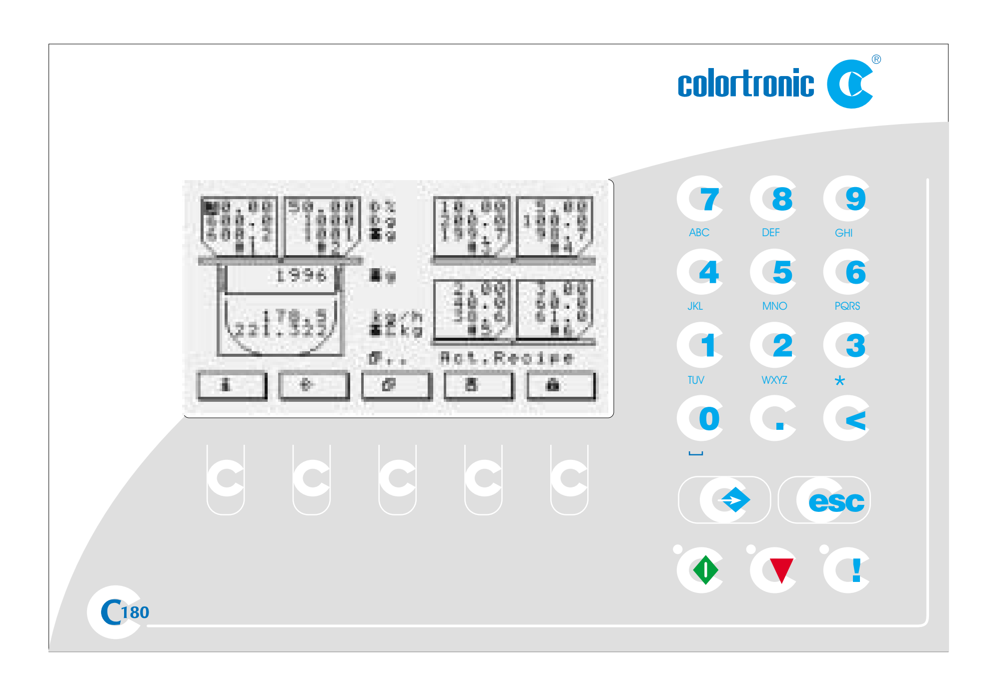
La conduite se fait au moyen d’une “fenêtre de sélection” et du clavier de l’élément de commande C180.

La fenêtre de sélection affiche le “Menu principal” composé de différents sous-menus que l’on peut sélectionner (A = éditer la recette active, B = éditer des recettes dans la mémoire des recettes, C = visualiser les données de dosage, D = calibrage/tarage, E = régler les paramètres initiaux).

La fenêtre de sélection affiche le menu “Aperçu”, où l’on peut sélectionner différents sous-menus (F1 = visualisation des données de dosage, F2 = éditer la recette active, F3 = éditer des recettes dans la mémoire des recettes, F4 = calibrage/tarage, F5 = régler les paramètres initiaux / service).



La commande effectue un contrôle automatique. Celui-ci peut durer quelques secondes ; ensuite, le menu principal est visualisé.



64.10-0231F01 09/01

5.2.2. Assignation des touches

Touches de fonction

- dans le menu “Aperçu”:
F1: informations
F2: valeur de consigne/valeur effective
F3: recette mémoire
F4: tarer/ calibrer
F5: système / service

- dans les sous-menus:
F1: page précédente
F2: page suivante
F3: doseur suivant
F3: enregistrer la recette
F4: champ de saisie suivant
F5: champ de saisie précédent

- dans le sous-menu “mémoire de recette”
F1: activer la recette
F2: éditer la recette
F3: effacer la recette

- Entrée
F1: curseur à gauche
F2:curseur à droite

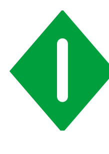
Touches de commande

Touche entrée
Pour valider une valeur;
Pour exécuter des actions;
Pour valider des messages de dérangement / alarmes.

Un actionnement prolongé de la touche (> 2 sec.) mène au menu “Sélection page”.

Touche ESC
Mène au menu principal;
Permet de quitter des introductions de valeurs sans acceptation des valeurs (on retourne au niveau de menu précédent). Permet d’effacer le mot de passe.

Touche DEMARRAGE
Pour faire démarrer l’Ultrablend;
Indications DEL: La DEL est allumée en mode automatique, clignote en cas de manque de matière et lorsqu’on allume l’appareil.



Touche ARRET
Pour arrêter l’Ultrablend. Un actionnement prolongé de la touche (> 2 sec.): arrêt d’urgence, le cycle ne sera pas terminé!
Indications DEL: La DEL clignote lorsqu’on éteint l’appareil, le cycle est terminé!
La DEL est allumée lorsque aucune recette n’est chargée, elle clignote lorsqu’on met l’appareil en marche et elle clignote également lorsque la cellule de pesage n’est pas calibrée.

Touche !
Pour valider des messages.
Indications DEL: La DEL clignote s’il y a un message en attente, lorsqu’on met l’appareil en marche et également lorsque la cellule de pesage n’est pas calibrée.

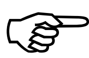


DEL = diode électroluminescente (light emitting diode).

Toutes les DEL clignotent lors du contrôle automatique.

5.3. Régler les paramètres initiaux

Vous devez effectuer un réglage des paramètres initiaux avant la première mise en route de la commande. Ce paramètre initial est mémorisé par la commande et reste enregistré même en cas de panne de courant.



Dans le cas où il y aurait des problèmes au cours du service ultérieur, vous pourrez modifier au chapitre “Réglages service” le réglage usine des données ici non modifiables.



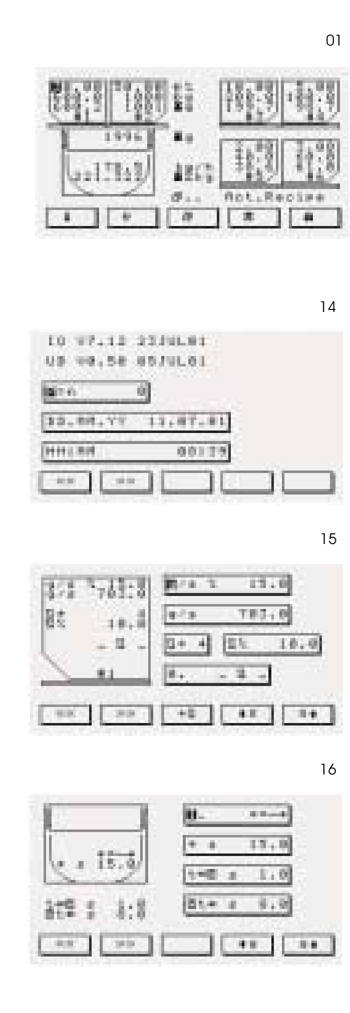
A la présentation de l’introduction des paramètres initiaux, il est supposé que vous introduisiez l’ensemble des valeurs. Si vous ne voulez modifier que quelques points isolés, vous pourrez sélectionner la page directement.

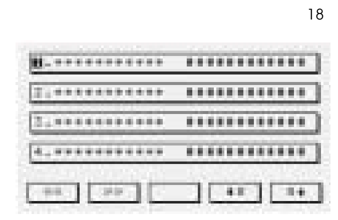
Cette fonction n’est disponible qu’à partir du niveau de mot de passe 3.

64.10-0231F01 09/01

5.3.1. Vue d'ensemble du menu

[X]: X = numéro de page du menu



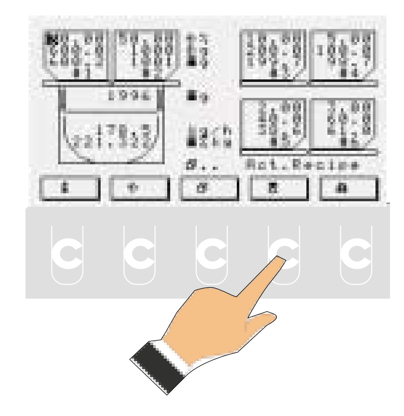


Réglage de base du système (page du menu 14)

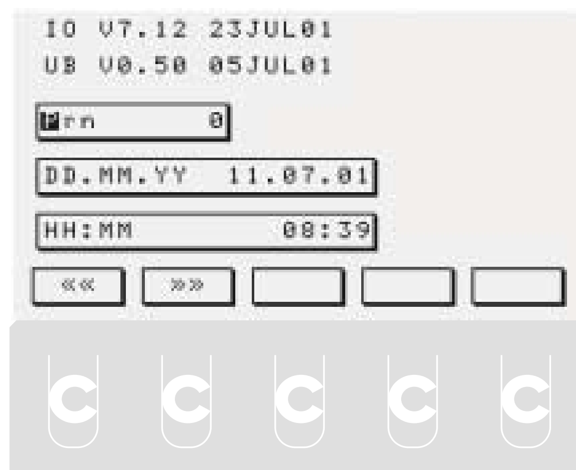
[IO]
Affichage de la version de logiciel “Commande E/S”.

[UB]
Affichage de la version de logiciel “Poste de données C180".





Introduisez le mode de fonctionnement de l’imprimante (option) :
0 = imprimante arrêtée
1 = recette actuelle
2 = nom de toutes les recettes
3 = toutes les recettes complètes
4 = réglage initial
5 = consommation
6 = rapport des événements
7 = nouvelle page (= saut de page)
8 = valeurs de consigne /
valeurs effectives actuelles
9 = Imprimer dans fichier (format ASCII)





Cette fonction n’est disponible que si une interface imprimante (option, réglage standard : 9600 bauds, pas de parité, 8 bits, 1 bit d’arrêt) est incorporée et qu’une imprimante (option) est branchée.

[DD:MM:YY]
Introduisez la date actuelle :
DD = jour, MM = mois, YY = an
Appuyez sur la touche ENTER pour valider les introductions.

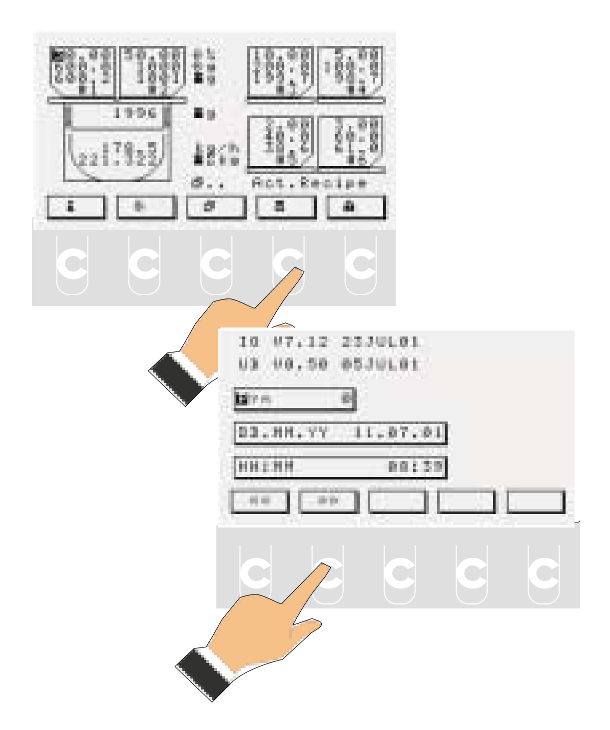
[hh:mm]
Introduisez ici l’heure actuelle :
hh = heures (0 .. 24), mm = minutes
Appuyez sur la touche ENTER pour valider les introductions.

Vitesse de dosage (page du menu 15)

[g/s %]

Marge de tolérance (vitesse de dosage)
Introduisez l’écart maximum admissible entre la vitesse de dosage actuelle et la dernière vitesse mesurée.

La vitesse de dosage ne sera acceptée que si la nouvelle valeur calculée se trouve après le dosage à l’intérieur de la marge de tolérance.



[g/s]

Vitesse de dosage [g/s]
Introduisez la vitesse de dosage pour chaque doseur (1-6).

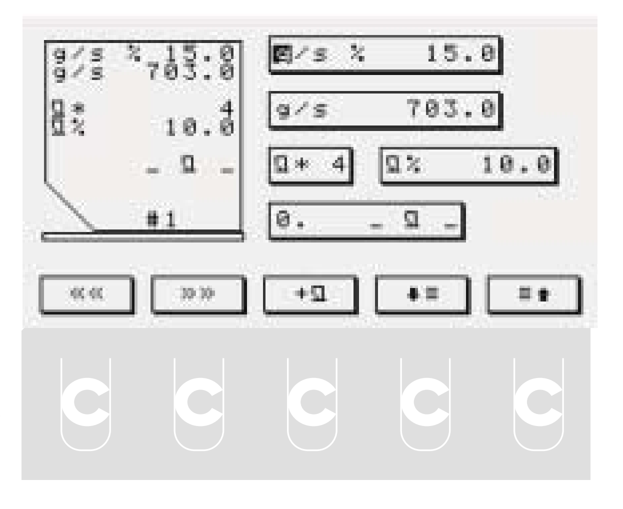
La vitesse de dosage est l’indication combien de matière est dosée par seconde. La vitesse de dosage est normalement redéterminée à chaque cycle de dosage.

**Ne modifiez la valeur de la vitesse de dosage que si vous avez changé les stations de dosage.
L’Ultrablend calibre pendant les 5 premiers cycles, il se peut donc que de grands écarts se produisent.**

Nombre de dosages
Introduisez combien de fois un cycle de dosage est répété quand la quantité dosée est inférieure à la marge de tolérance. Si la quantité réglée n’est pas encore atteinte après la dernière répétition, une alarme interviendra (si activée).

%

Marge de tolérance dosage
Introduisez l’écart maximal admissible de la valeur de consigne du dosage. Le dosage est répété quand la quantité dosée est en dehors de la marge de tolérance. Si le résultat de pesage n’est pas à l’intérieur de la marge de tolérance, une nouvelle vitesse de dosage ne sera pas calculée. Un message d’erreur sera émis en fonction du régime d’alarme du composant.

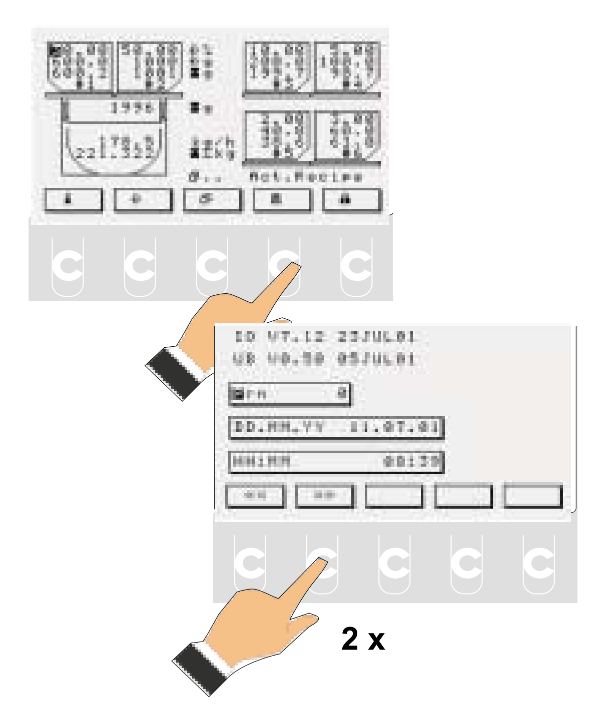


Ouvrir / fermer le tiroir de la station, voir chapitre “Vidange”.

Modes de fonctionnement (page du menu 16)



Introduisez le mode de fonctionnement du mélangeur :
0 = mélangeur arrêté
1 = marche permanente
2 = marche à pauses d'impulsions (le mélangeur fonctionne par intervalles, rapport 1:1)
3 = temps de fonctionnement par inertie du mélangeur (le mélangeur ne fonctionne que si le réservoir de pesage a été vidé).

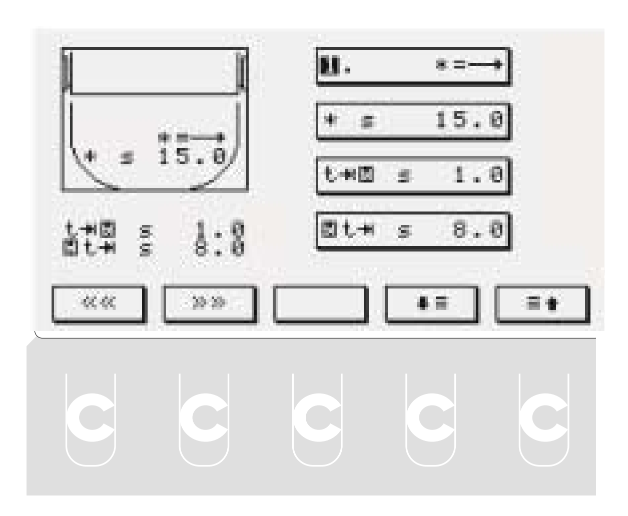


[* = s]
Introduisez le temps de mélangeur en secondes
(v. le temps de fonctionnement par inertie du mélangeur ou bien la marche à pauses d'impulsions)

t →| ▣ s

Délai d'attente
Introduisez combien de temps il faut attendre au moins après le remplissage complet du compartiment de mélange (sonde mélangeur couverte) jusqu'à ce que la sonde niveau de vidange ouvre, en raison d'un message de besoin, le tiroir situé au-dessous du compartiment de mélange.
Le temps sert à mélanger la matière avant qu'elle ne soit à la disposition de la machine de transformation.

En cas de mélangeurs activés, sélectionnez toujours un délai d'attente supérieur au temps de mélange.



▣ t →| s

Temps de vidange
Introduisez combien de temps le tiroir servant à vider le compartiment de mélange doit rester ouvert. Le tiroir n'ouvre que lorsque la sonde (option) dans la trémie collectrice / de machine est libre. Le tiroir fermera dès que cette sonde est couverte.

Le pesage suivant ne démarre qu'après l'écoulement complet du temps de vidange. Le vidange aura lieu si la sonde niveau de vidange est libre.
Dans le cas d'un réservoir placé au-dessous de l'Ultrablend, le temps de vidange = le temps nécessaire à un nouveau remplissage du réservoir.

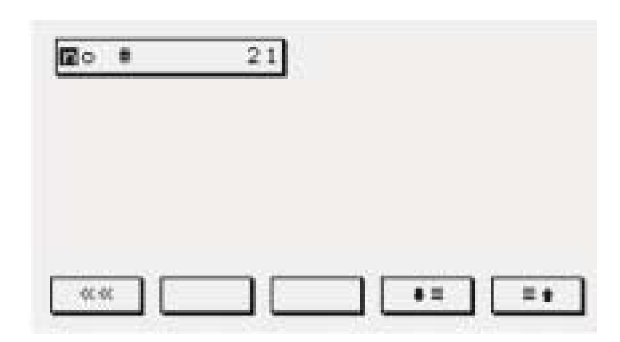
64.10-0231F01 09/01

5.4. Sélection directe des menus

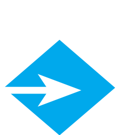
Tous les menus peuvent être sélectionnés directement par le numéro de page du menu.



actionner 2 sec.



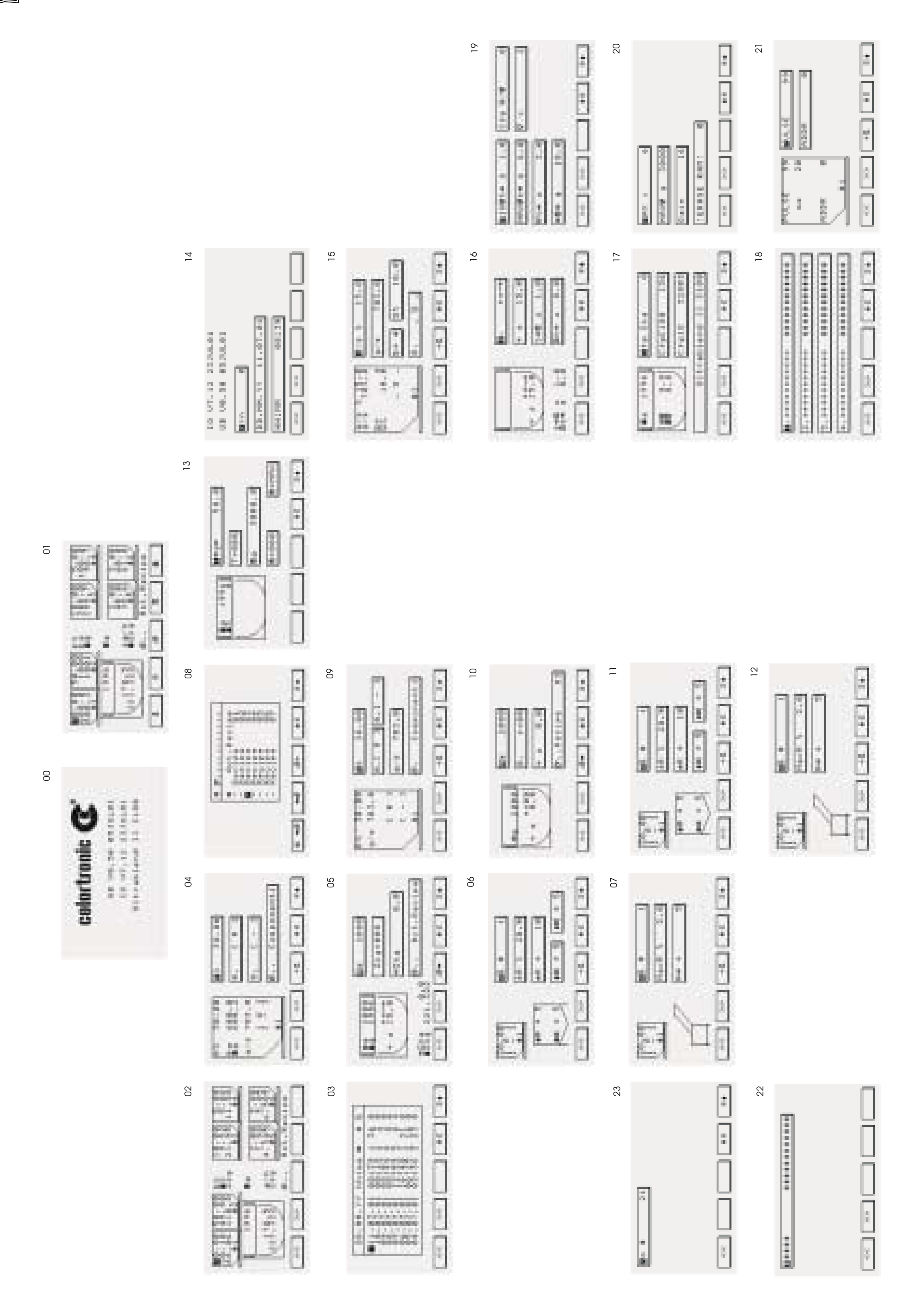
Introduisez le numéro de page du menu souhaité.



64.10-0231F01 09/01

5.5. Vue d’ensemble des numéros de page des menus

[X]: X = numéro de page du menu



64.10-0231F01 09/01

5.6. Mots de passe



Cette fonction n’est disponible qu’à partir du niveau de mot de passe 2.

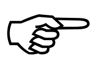
L’introduction d’un mot de passe empêche que des personnes non autorisées puissent accéder aux données introduites dans la commande. Ainsi des données importantes ne peuvent être introduites ou modifiées qu’après introduction du mot de passe.

Si aucune donnée n’est introduite pendant plus de 10 minutes, le menu “Aperçu” apparaît. Après 2 minutes, l’autorisation est bloquée et il faut entrer à nouveau le code.

La commande distingue plusieurs niveaux de mot de passe canalisant ainsi l’accès aux données.

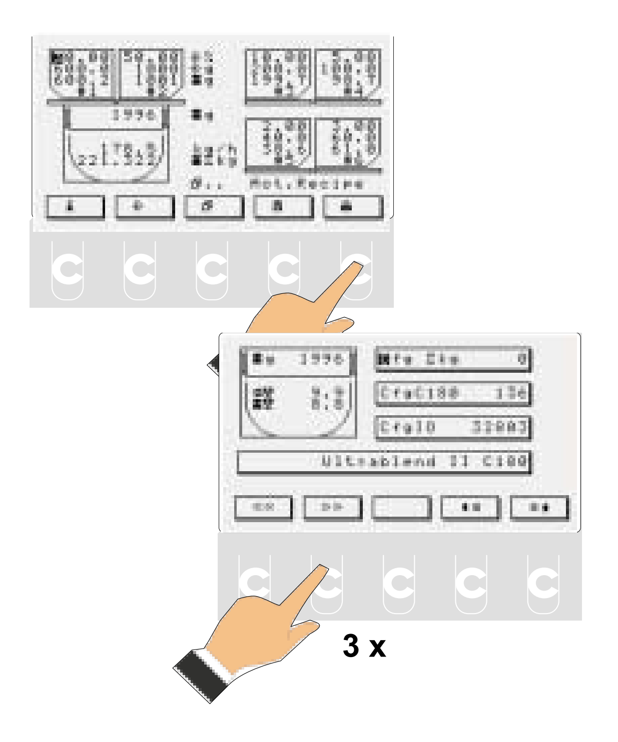


Niveau 0 = aucun accès, uniquement pour consulter les menus
Niveau 1 = opérateur 1, modifier les parts/pourcentages
Niveau 2 = opérateur 2, modifier la recette actuelle
Niveau 3 = master, modifier les recettes et réglages du système
Niveau 4 = service, modifier les valeurs de configuration
Niveau 5 = uniquement service Colortronic



Communiquer le mot de passe de la commande uniquement aux personnes autorisées

Mots de passe (page du menu 18)

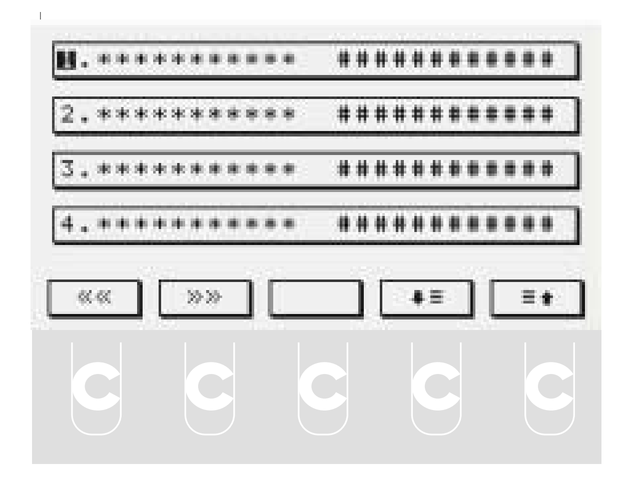


1. = opérateur 1,
modifier les parts/pourcentages

2. = opérateur 2,
modifier la recette actuelle

3. = master,
modifier les recettes et réglages du système
(Mot de passe: CUB)

4. = service,
modifier les valeurs de configuration
(Mot de passe: C180)



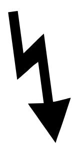
Vue d’ensemble “niveaux de mot de passe”

64.10-0231F01 09/01

6. Instructions de montage

Version: 64.10-0185F02 09/01

6.1. Remarques générales



Ces instructions de montage s'adressent aux personnes ayant des connaissances dans les domaines électrique et mécanique, en raison de leur formation, de leur expérience et de leur instruction.

Ces instructions de montage supposent que le personnel ait connaissance des instructions préventives contre les accidents, de la situation générale de l'exploitation ainsi que des instructions de sécurité et de leur mise en application.

Veillez de toute façon à ce que le personnel ait les connaissances requises.

Les instructions de montage contenues dans les modes d'emploi correspondants sont valables pour tous les appareils raccordés.

Respectez les instructions de sécurité concernant la manipulation des outils de levage.

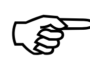
Effectuez tous les travaux de montage uniquement lorsque les appareils ne sont pas sous tension ou sous pression.



Pour les travaux de montage qui sont à effectuer au-dessus de hauteur d'homme, utilisez uniquement les moyens d'accès et les plates-formes prévus à cet effet ou autres qui répondent aux normes de sécurité. Pour des travaux effectués en hauteur, portez des harnais de protection contre les chutes.

Utilisez uniquement des engins de levage adéquats et parfaits sur le plan technique ainsi que des moyens de suspension de la charge ayant une force portante suffisante. Ne pas séjourner ni ne travailler sous des charges en suspension !

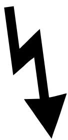
Utilisez un outillage approprié.



Montez l'appareil de manière à ce que tous les éléments soient bien accessibles afin de faciliter dans une large mesure les travaux d'entretien et de réparation.

6.2. Transport

L'appareil se présente sous forme de sous-groupe complet et est livré sur une palette. Seul le réservoir de pesage doit encore être monté après la mise en place. Si un système de remplissage est ajouté à la livraison (option), celui-ci doit également être monté.



Tenez compte de la puissance de levage de l'engin de levage.

Respectez les instructions concernant la manipulation des outils de levage.

6.3. Mise en place

Lors de la mise en place, veillez à ce que l'appareil soit placé à un endroit bien à l'abri des vibrations et des à-coups pour que, pendant le fonctionnement ultérieur, il n'y ait pas des résultats altérés. Cela importe notamment en cas de montage d'un système de remplissage

Contrôlez la charge admissible du lieu de montage, en particulier si l'appareil est monté sur une passerelle.



Montez le réservoir de pesage après la mise en place.

L'appareil est livré sous forme de sous-groupe complet. En raison du principe de la méthode de mesure (mesure dure), l'appareil peut être monté, par l'intermédiaire d'une flasque standard (150 mm x 150 mm) ou d'une flasque spécifique client, directement sur l'ouverture d'alimentation de l'extrudeuse. En cas d'utilisation en mode de moulage par injection, l'appareil doit être placé à côté de la machine de transformation. Avant le montage, directement à l'introduction de la machine d'injection, consulter Colortronic. Il est possible de le monter sur une passerelle au-dessus de l'extrudeuse/de la machine d'injection.



L'épaisseur minimum du socle s'élève à 15 mm.

Tenez compte de la charge admissible du lieu de montage.

Les trémies de stockage sont montés sur le tuyau de jointure de l'appareil.



La taille de la trémie de stockage dépend du débit.

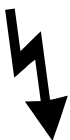
L'unité de commande est logée dans une armoire de distribution montée sur le boîtier de l'appareil.

L'élément de commande peut être utilisé en tant que pupitre de commande ou, en relation avec un dispositif de montage (option), être monté suspendu. Placez l'élément de commande à un endroit bien visible et facilement accessible. Choisissez son emplacement de sorte que la vue depuis l'élément de commande à l'Ultrablend soit garantie afin de faciliter l'élimination d'éventuels dérangements.

L'armoire de distribution/l'élément de commande ne doivent pas être exposés ni à des vibrations, ni à l'humidité, ni à la chaleur.

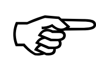
64.10-0185F02 09/01

6.4. Raccordement électrique



Le raccordement électrique doit être effectué uniquement par de la main-d'œuvre experte.

Respectez les dispositions établies par l'entreprise locale de production et de distribution d'électricité.



Vérifiez régulièrement l'état solide de tous raccordements électriques et des raccords à vis.

Tension standard : . . . . 400 V ± 10 %, 3 CA, N, 50 / 60 Hz.
Tensions spéciales sur demande.

Branchez la fiche de secteur de la commande à une prise électrique.
La protection max. est de 16 A.

Posez tous les câbles de l'installation de manière à ce qu'aucune interférence provoquée par d'autres appareils électriques ne puisse intervenir.

6.5. Alimentation en air comprimé

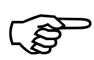
Un raccordement d'air comprimé est nécessité pour l'actionnement des vannes doseuses distributrices.

Contrôlez si les conduites d'air comprimé sont posées et montées conformément aux exigences techniques.

Contrôlez si les ferrures et accessoires de tuyauteries, la longueur et la qualité des conduites en tuyaux souples correspondent aux exigences.

La pression de service est de 5-6 bars (surpression de système).

Contrôlez l'air comprimé dans le réseau usine.



L'air comprimé doit être désseché.
L'air comprimé peut être huilé.

Réglez la pression d'air sur 5-6 bars (surpression de système).

Montez la conduite d'air comprimé sur l'appareil.



Décomprimer les conduites d'air comprimé sur l'appareil lors de tous les travaux.

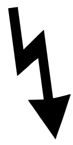


Régler maximum 6 bars (surpression de système).

7. Description fonctionnelle

Version: 64.10-0186F02 09/00

7.1. Remarques générales



Cette description fonctionnelle s'adresse aux opérateurs de l'appareil.

Cette description fonctionnelle suppose des connaissances générales dans le domaine de la manipulations des extrudeuses/machines d'injection.

Veillez de toute façon à ce que le personnel ait les connaissances requises.

7.2. Ultrablend

Le système de dosage des charges Ultrablend peut être utilisé pour des machines d'injection à moyen et à grand débits ainsi que pour des processus d'extrusion.

Plusieurs variantes sont disponibles pour des poids de lot jusqu'à 8 kg.

Tous les composants sont ajoutés l'un après l'autre conformément à la recette, les doses étant fonction du poids, ce qui permet de compenser efficacement des grandeurs perturbatrices, telles que des variations de la densité apparente, une plasticité changeante ou des fluctuations dans la grosseur des grains, qui ne se répercutent aucunement sur la précision de dosage.

7.2.1. Structure

L'Ultrablend peut être équipé de jusqu'à 6 doseurs, dont max. 4 doseurs à vanne doseuse distributrice et/ou 2 doseurs à vis sans fin de dosage. En option, il est possible de munir de sondes niveau les différents réservoirs de stockage des doseurs.

Le réservoir de pesage repose sur 2 cellules de pesage.

Un mélangeur horizontal est monté au-dessous du réservoir de pesage.

Une sonde niveau se trouve dans le compartiment de mélange. Le réservoir de pesage ne pourra être vidé que si cette sonde niveau est libre.

En option, il y a la possibilité de monter un tiroir pneumatique, destiné au vidange du compartiment de mélange, sous l'appareil. Ce tiroir peut être commandé par une autre sonde niveau.

7.2.2. Déroulement de fonctionnement

L'Ultrablend dose, exactement selon la recette, un composant après l'autre dans le réservoir de pesage. Un pesage intervient après chaque cycle de dosage. Le réservoir de pesage est ouvert après le dernier cycle de dosage et la matière est vidée dans le compartiment de mélange.



Si le compartiment de mélange est toujours plein, le réservoir de pesage ne pourra pas être ouvert.

Le mélangeur mélange alors la matière.

Si un tiroir pneumatique est monté au-dessous du compartiment de mélange (option), le compartiment de mélange sera ouvert après le mélangeage, et la matière sera vidée, par ex. dans un récipient à sonde niveau (option).



Si le réservoir au-dessous de l'Ultrablend est rempli de matière (le niveau de matière a atteint la sonde niveau), le compartiment de mélange ne pourra pas être ouvert (option).

7.3. Commande

La commande est un appareil de contrôle prévu à la conduite centralisée de 6 doseurs maximum.

7.3.1. Armoire de distribution

L'armoire de distribution est montée sur le boîtier de l'Ultrablend. Elle comprend les unités de commande ainsi que des extensions de commande optionnelles.

7.4. Système de remplissage (option)

Un système de remplissage permet une automatisation totale du remplissage de la trémie de matière. La matière sera automatiquement remplie en combinaison avec un appareil d'alimentation.

Des alimentateurs unitaires Colortronic ou des stations d'alimentation à postes multiples Colortronic peuvent servir d'appareil d'alimentation. Une flasque universel permet de monter également un système d'alimentation déjà existant.

8. Caracteréristiques techniques

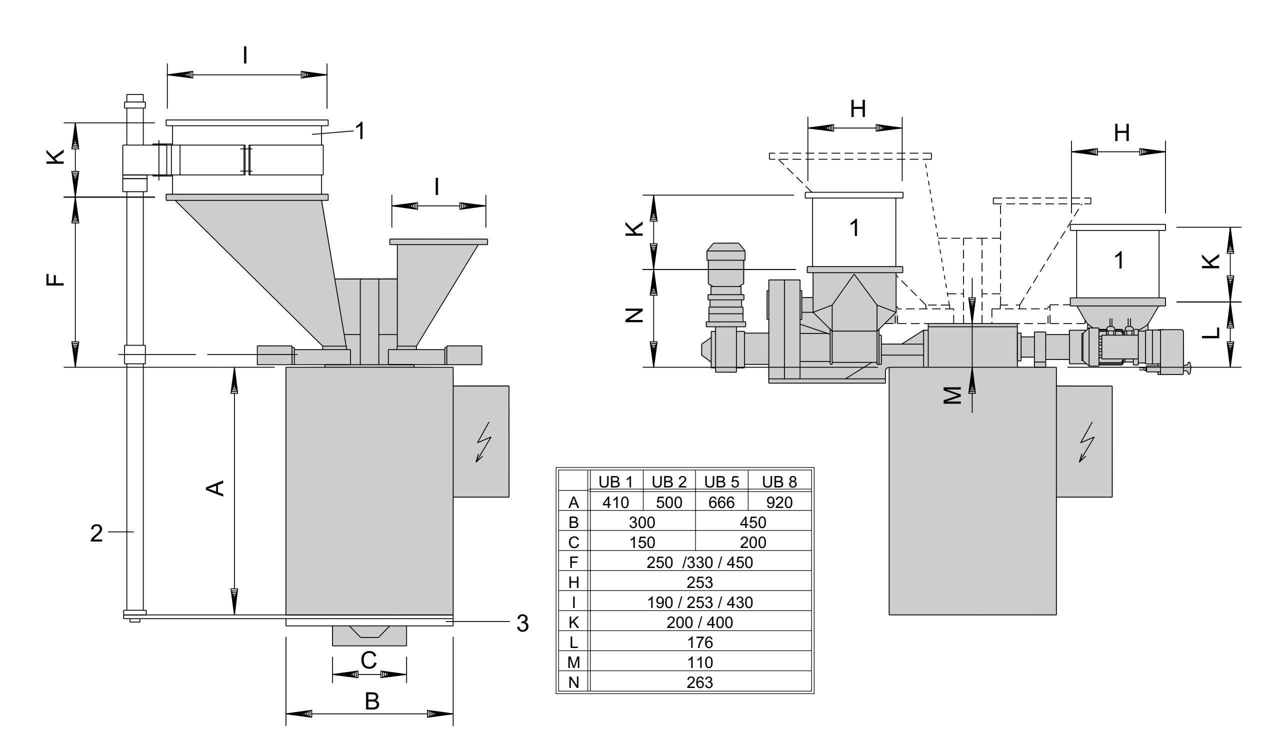
Version: 64.10-0228F01 09/01

Ultrablend

- Nombre maximum des composants: 6
- Nombre maximum des doseurs à hélice: 2
- Poids de mélange
  Ultrablend UB 1: 1 kg
  Ultrablend UB 2: 2 kg
  Ultrablend UB 5: 5 kg
  Ultrablend UB 8: 8 kg
- Tension du réseau: 400 V ± 10 %, 3 AC, N, 50 Hz
  Tensions spéciales sur demande
- Commande/élément de commande:
  C 180 / C 170 / C 200
- Option: interface de l'imprimante et du processeur hôte
- Température max. de la matière: 80°
- Niveau sonore max.: 65 dB (A)

Equipement supplémentaire

- Tiroir pneumatique et compartiment de mélange
- Commande de sonde pour tiroir pneumatique et compartiment de mélange
- Trémie de raccordement pour raccordement d'un système de remplissage automatique (1)
- Systèmes de remplissage externes
- Tensions spéciales
- Sonde niveau en station de dosage
- Bâti pour aspiration séparée de la matière avec tiroir intégré
- Support de lame (2)
- Flasque de la machine (3)



	UB 1	UB 2	UB 5	UB 8
A	410	500	666	920
B	300		450	
C	150		200	
F	250 /330 / 450			
H	253			
I	190 / 253 / 430			
K	200 / 400			
L	176			
M	110			
N	263			

Dimensions et données ne sont pas obligatoires. Toutes indications dimensionnelles en mm. Sous réserve de modifications.

C180

Equipement de base

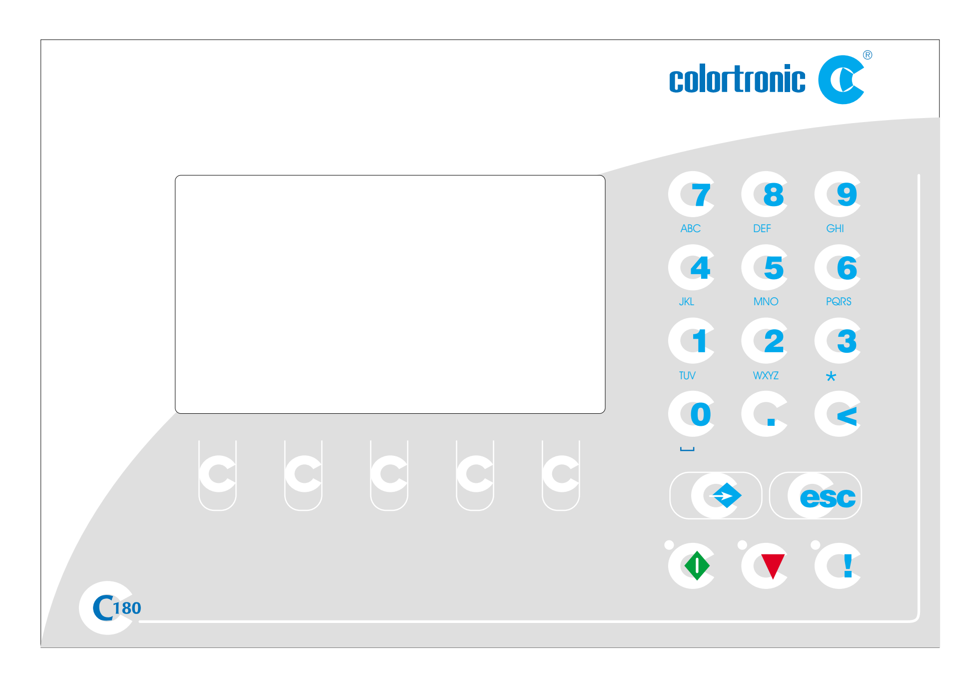
- beleuchtetes Display mit 16 x 30 Zeichen
- Stockage intermédiaire de données lors de panne de courant
- Horloge en temps réel
- 6 stations de dosage peuvent au max. être amorcées
- Commande des intervalles de mélange réglable
- Indice de protection IP 54
- Température de fabrication admissible -10 à +50°C
- Temperature de stockage -25 à +70°C
- Sortie d'alarme potentielle à la commande centralisée

Equipement supplémentaire

- Interfaces
  RS 422
  RS 232/V24 pour raccordement de l'imprimante (option)
  Mod-Bus (commande centralisée)
  E/S: 4 entrées digitales, 4 sorties digitales

Fonctions

- Conduite commandée par menu
- Multiples protections par mot de passe
- Mémoire pour les formulations pour max. 50 formulations
- Mémoire d'évènements
- Affichage de la consommation des matières individuelles
- Affichage de la consommation totale des matières
- Affichage cons./eff.
- Marche quantitative

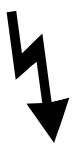


Dimensions et données ne sont pas obligatoires. Toutes indications dimensionnelles en mm. Sous réserve de modifications.

9. Réglages de service

Version: 64.10-0232F01 09/01

9.1. Remarques générales



Tous les réglages de service sont déjà effectués départ usine et ne doivent pas être modifiés normalement.

Les réglages de service doivent être modifiés uniquement si les paramètres préréglés en usine sont trop généraux en vue d'exigences particulières.

Modifier les réglages de service uniquement après consultation du service après-vente Colortronic, car ils sont déterminants pour la sécurité de fonctionnement de l'appareil.

L'introduction des réglages de service demande des connaissances exactes concernant la commande, le procédé de dosage, la mécanique de l'appareil ainsi que les machines de transformation.

Veillez de toute façon à ce que les opérateurs aient les connaissances requises.

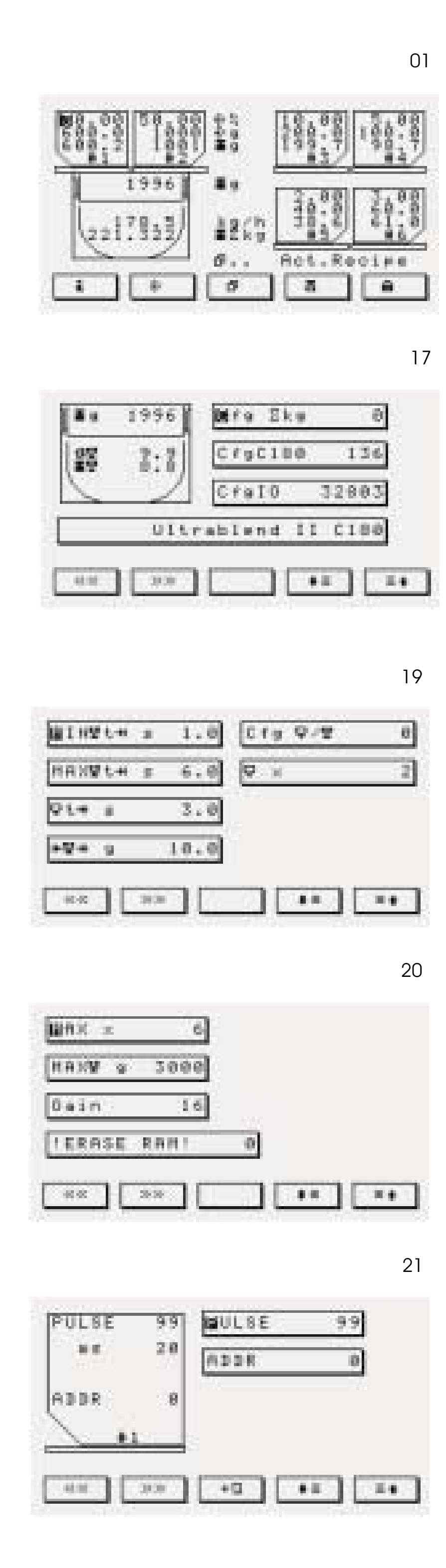


Les réglages de service ne peuvent être effectués que par des personnes ayant le niveau d'autorisation 4 + 5 (sur consultation du service après-vente Colortronic).

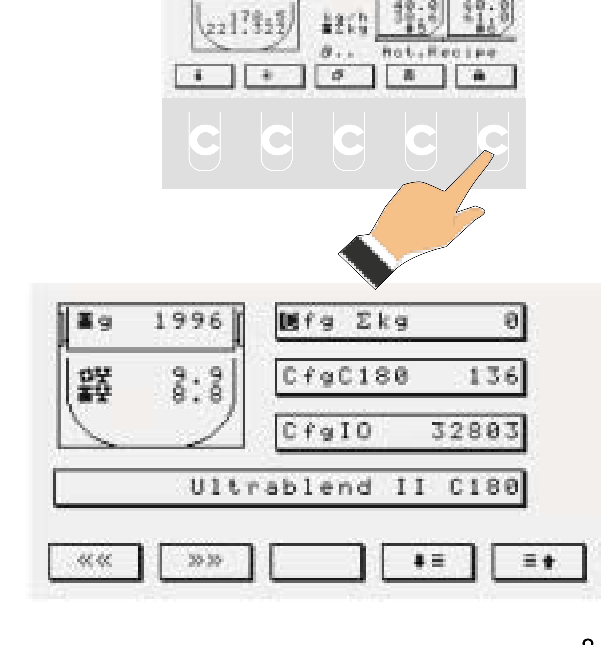
Les réglages de maintien ne peuvent pas être changés en mode automatique.

9.2. Vue d’ensemble du menu

[X]: X = numéro de page du menu



Service configuration (page du menu 17)



g

Anzeige des aktuellen Gewichtes in der Waage.

Actuelle vibration de la balance
La dispersion centrale des différents points de mesure de la mesure actuelle sont indiquées.

Vibration de la balance lors de la dernière mesure
La dispersion centrale des différents points de mesure lors de la dernière mesure valable sont indiqués.

[Cfg Σ kg]

Introduisez le mode de fonctionnement lors de la marche quantitative :
0 = pas de marche quantitative
1 = l’appareil s’arrête quand la quantité introduite est atteinte et un message d’alarme est émis.
2 = un message d’alarme est émis quand la quantité introduite est atteinte mais l’appareil continue à doser.

[Cfg C180]

Entrer la valeur de configuration “Poste de données C 180" (voir tableau)

Pas d’ordinateur principal	8
Broyé prioritaire, silo actif	16
Broyé prioritaire, broyeur actif	32
Mémoire de recette active	128

[Cfg IO]

Entrer la valeur de configuration “Commande E/S” (voir tableau)

Surveillance de dosage est toujours active. Pas de trop plein du réservoir de pesage. Le premier cycle après le démarrage court avec poids de lot réduit.	1
Surveillance de dosage n’est active que pendant les 5 premiers cycles après un changement de recette. Pas de trop plein du réservoir de pesage. Le premier cycle après le démarrage court avec poids de lot réduit.	2
Le début du cycle suivant commence quand la sonde de mélangeur est libre (le débit total de l’installation est réduit).	32
Erreur 23 “Trop de matière dosée” désactive	64
Affichage des unités en lb.	16384

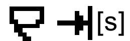
Service valeurs de balance (page du menu 19)

MIN t s

Durée de mesure minimale de la balance
Introduisez combien de temps la matière est pesée après le dosage.
Au cours de ce temps de mesure, il faut que 8 valeurs mesurées consécutives (taux d’exploration env. 0.1 sec) de la cellule de pesage se trouvent à l’intérieur de la marge de tolérance.

MAX t s

Durée de mesure maximale de la balance
Au cours de ce temps de mesure, il faut obtenir un résultat de mesure valable. Alors la mesure sera valable.


[s]

Temps de vidange de la balance
Introduisez combien de temps le réservoir de pesage doit rester ouvert pendant le vidange.

Il faut que le réservoir de pesage soit entièrement vidé au bout de ce temps (voir aussi Marge de tolérance tare).

g

Marge de tolérance (balance)
Introduisez l’écart maximal admissible des différents points de mesure pour un pesage.
Seuls les points de mesure de la cellule de pesage situés à l’intérieur de cette marge de tolérance seront pris en compte pour la détermination du poids.

Cfg

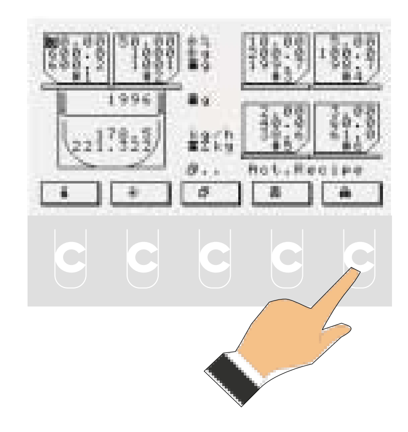
Introduisez le type de dosage de l’appareil :
0 = dosage gravimétrique
1 = dosage volumétrique
2 = dosages gravimétrique et volumétrique mélangés (mélange)


x

Introduisez combien de cycles de dosage volumétriques doivent se dérouler en mode de “mélange” entre 2 cycles de dosage gravimétriques (uniquement en cas de type de dosage “mélange”).

En règle générale, un dosage volumétrique/mélangé n’est employé que si les matières doivent être rapidement dosées sans avoir besoin d’un rapport de mélange très exacte.

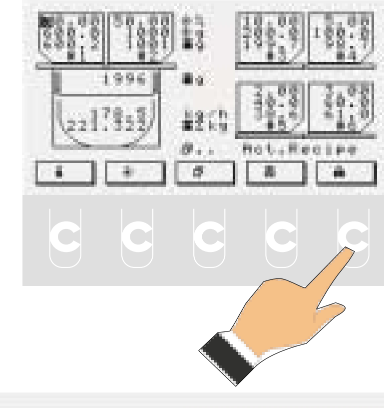
Le dosage est automatiquement gravimétrique tant que le compartiment de mélange est rempli.





Service valeurs de mesure (page du menu 20)

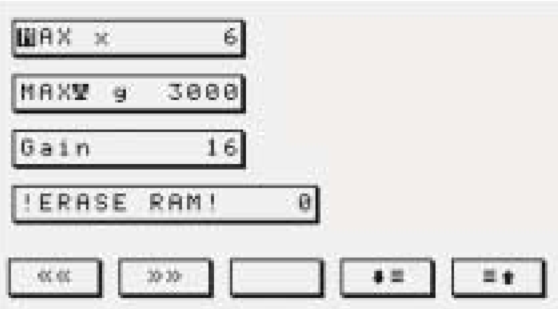
[MAX x]
Nombre des stations
Le nombre des stations raccordées.



MAX g

Intervalle de mesure
Poids maximal qui rentre encore dans le réservoir de pesage et que la balance puisse enregistrer, par ex. :
UB 1 = 2 kg
UB 2 = 3 kg
UB 5 = 6 kg
UB 8 = 9 kg

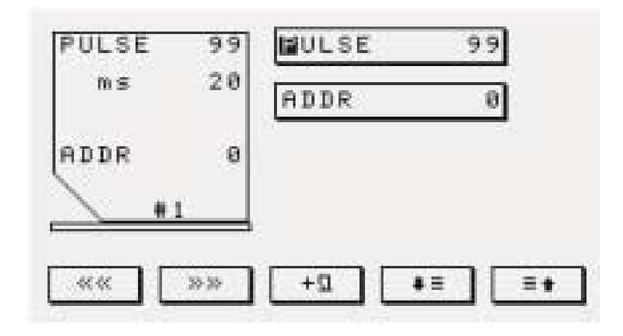
[Gain]
Renforcement du signal de mesure
Le signal de mesure de la cellule de pesage est renforcé de ce facteur à l’aide du logiciel. Les valeurs admises sont 2, 4, 8, 16, 32, 64 (réglage standard : 16).



[! ERASE RAM !]
”Effacement initial” - L’ensemble des valeurs de commande est remis aux réglages standard !

Service adresse / temps de réaction (page du menu 21)

[PULSE]
Temps de réaction du composant en impulsions
(1 impulsion = 5 ms)
1 – 4 sont des vannes doseuses distributrices (40 ms)
5 et 6 sont des moteurs de dosage (20 ms)

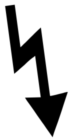


[ms]
Affichage du temps de réaction en ms.

[ADDR]
Adresse du composant
Raccordement électrique (0 - 5)
Composant (1 - 6)

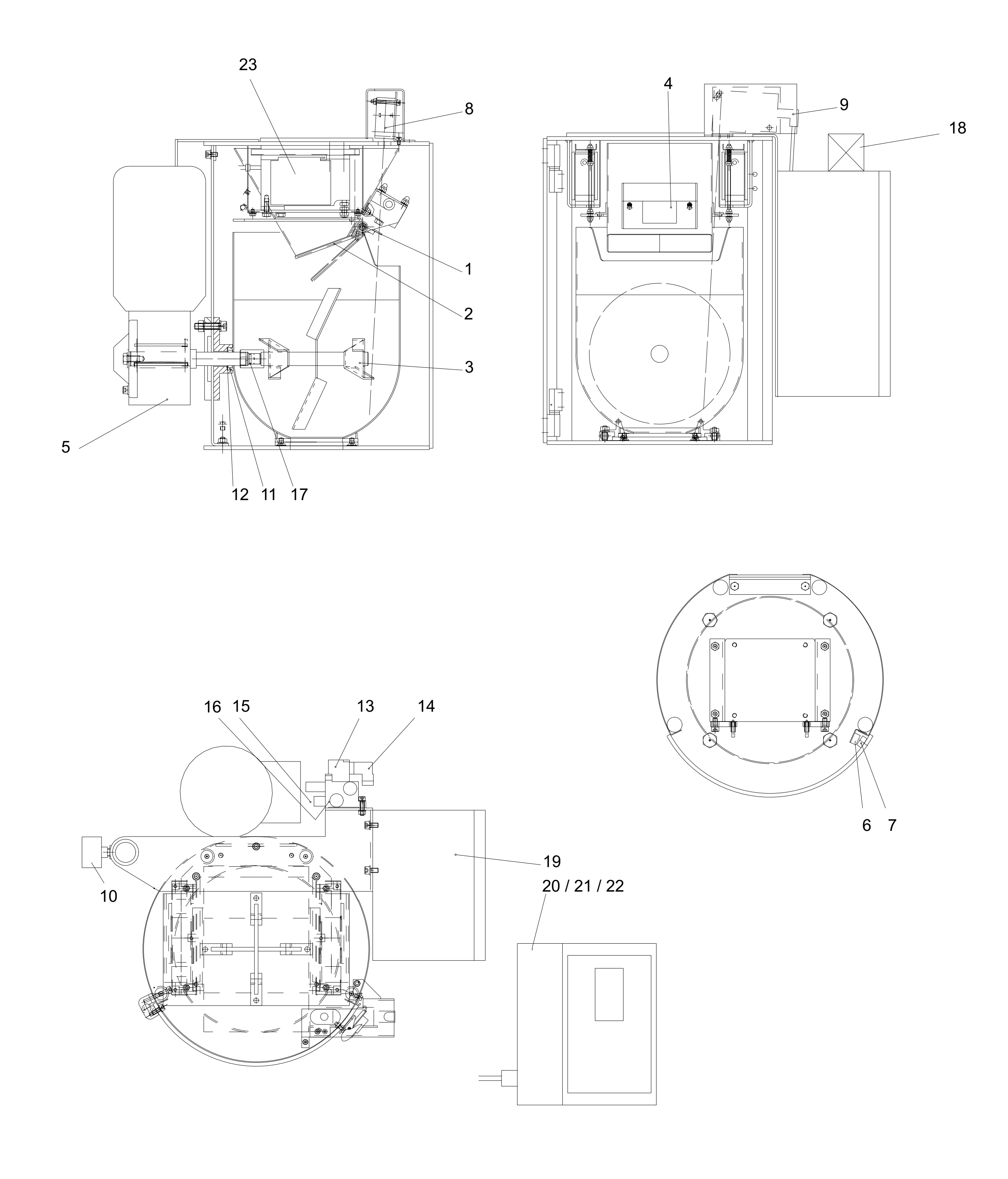
10. Liste de pièce de rechange

Version: 64.10-0190F03 09/01



Cette liste de pièce de rechange est réservée exclusivement à une utilisation par du personnel qualifié.

Il est formellement interdit à tout autre personne d'effectuer des changements ou des réparations sur l'appareil.


23
8
4
9
18
1
2
3
5
12
11
17
16
15
13
14
6
7
19
10
20 / 21 / 22

Ultrablend

Pos.	Désignation	UB II 1 kg	UB II 2 kg	UB II 5 kg	UB II 8 kg
01	Axe du réservoir de pesage	34411	34411	32029	
02	Clapet du réservoir de pesage	34410	34410	35216	
03	Mélangeur	31079	31079	34966	34966
04	Cylindre	35218	35218	35219	35219
05	Moteur	35217	35217	35220	35220
06	Interrupteur d'excitation	84627	84627	84627	84627
07	Aimant	84626	84626	84626	84626
08	Sonde niveau	83926	83926	83926	83926
09	Fiche	85870	85870	85870	85870
10	Régulateur de pression	85774	85774	85774	85774
11	Joint	35221	35221	35221	35221
12	Lèvre de joint	35222	35222	35222	35222
13	Soupape	84916	84916	84916	84916
14	Fiche	84614	84614	84614	84614
15	Tuyau pneumatique	84918	84918	84918	84918
16	Tuyau pneumatique	84914	84914	84914	84914
17	Joint torique	35223	35223	35223	35223
18	Lampe de flash	83296	83296	83296	83296
19	Commande UB II	83696	83696	83696	83696
20	Appareil de contrôle C 170	83699	83699	83699	83699
21	Appareil de contrôle C 200	31774	31774	31774	31774
22	Appareil de contrôle C 180	83664	83664	83664	83664
	Dispositif de montage	83662	83662	83662	83662
23	Cellule de pesage	83935	83935	82997	82996

Tiroir pneumatique

Pos.	Désignation	UB II 1 kg	UB II 2 kg	UB II 5 kg	UB II 8 kg
	Cylindre 32x50	84087	84087	84087	84087
	Cylindre 32x65	-	-	83915	83915

64.10-0190F03 09/01

Accessoires

Unité de dosage à vis DS 05

Pos.	Désignation	UB II 1 kg	UB II 2 kg	UB II 5 kg	UB II 8 kg
	Moteur	35224	35224	35224	35224
	Condensateur	84050	84050	84050	84050
	Contact de proximité	82999	82999	82999	82999
	Aimant	82998	82998	82998	82998
	Vis doseuse	19595	19595	19595	19595

Unité de dosage à vis CS 65

Pos.	Désignation	UB II 1 kg	UB II 2 kg	UB II 5 kg	UB II 8 kg
	Moteur	-	84606	84606	84606
	Accouplement	-	85762	85762	85762
	Mélangeur	-	83592	83592	83592

Unité de dosage à vis DDS 22

Pos.	Désignation	UB II 1 kg	UB II 2 kg	UB II 5 kg	UB II 8 kg
	Moteur	-	84606	84606	84606
	Accouplement	-	85762	85762	85762
	Mélangeur	-	83594	83594	83594

64.10-0190F03 09/01

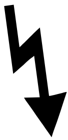
11. Accessoires

Version: 64.10-0181F01 05/99

- ☐ ____
- ☐ ____
- ☐ ____
- ☐ ____
- ☐ ____
- ☐ ____

12. Schéma électronique

Version: 64.10-0191F01 05/99



Ce schéma électronique est réservé exclusivement à une utilisation par du personnel S.A.V. Colortronic ou par du personnel qualifié désigné par Colortronic.

Il est formellement interdit à tout autre personne d'effectuer des changements ou des réparations sur l'appareil.

☐ No. du schéma de connexions: ______________________________

☐ N'est pas disponible en ce moment, sera livré plus tard !